Summit®



BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario de la Barbacoa de Gas Propano Licuado

620

#56214



DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA BARBACOA DE GAS.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2. **Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.**

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA

1. **No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.**
2. **Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**

⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

AVISO AL INSTALADOR:
Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.

ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de este manual.







ADVERTENCIAS

⚠ **PELIGRO**

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.**
- ⚠ **El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.**
- ⚠ **No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.**
- ⚠ **Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.**
- ⚠ **No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otra artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.**
- ⚠ **Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.**
- ⚠ **Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.**
- ⚠ **Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.**
- ⚠ **No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.**
- ⚠ **Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**
- ⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.**
- ⚠ **El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.**
- ⚠ **Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
- ⚠ **Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.**
- ⚠ **Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia quimica conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos.**
  (Lávese las manos después de manipular este producto.) ◆

ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ **Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.**
- ⚠ **Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.**
- ⚠ **Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.**
- ⚠ **Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:**
  1. **Apártese del cilindro de propano licuado.**
  2. **No trate de corregir el problema usted mismo.**
  3. **Llame al cuerpo de bomberos local.** ◆

ÍNDICE

ADVERTENCIAS....................................30

ÍNDICE..31

DIAGRAMA DE DESPIECE............................32

LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE..................33

GARANTÍA..34

INSTRUCCIONES GENERALES........................35

PARA COMPRAS HECHAS EN MÉXICO..........35
INSTALACIÓN CANADIENSE..........35
OPERACIÓN DE LA BARBACOA..........35
ALMACENAJE Y/O SIN USO..........35

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS......................36

SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO..........36
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO..........37
PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS..........37
DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS..........39
CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO..........41

FUNCIONES DE LUZ................................41

LÁMPARA DEL ASA WEBER® GRILL OUT™..........41

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA...................42

NIVEL DE COMBUSTIBLE..........42
BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DESECHABLE DE GOTEO..........42
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA..........42

OPERACIÓN DE ENCENDIDO POR CHASQUIDO...........43

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.........44

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL..........44
PARA APAGAR..........44
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL..........45
PARA APAGAR..........45

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR...................46

PRECALENTADO..........46
COCCIÓN CUBIERTA..........46
PRINGUES Y GRASA..........46
EL SISTEMA FLAVORIZER®..........46

MÉTODOS DE COCCIÓN..............................47

COCCIÓN DIRECTA..........47
COCCIÓN INDIRECTA..........47

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR LATERAL...........48

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL..........48
PARA APAGAR..........48
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL..........49
PARA APAGAR..........49

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS........................50

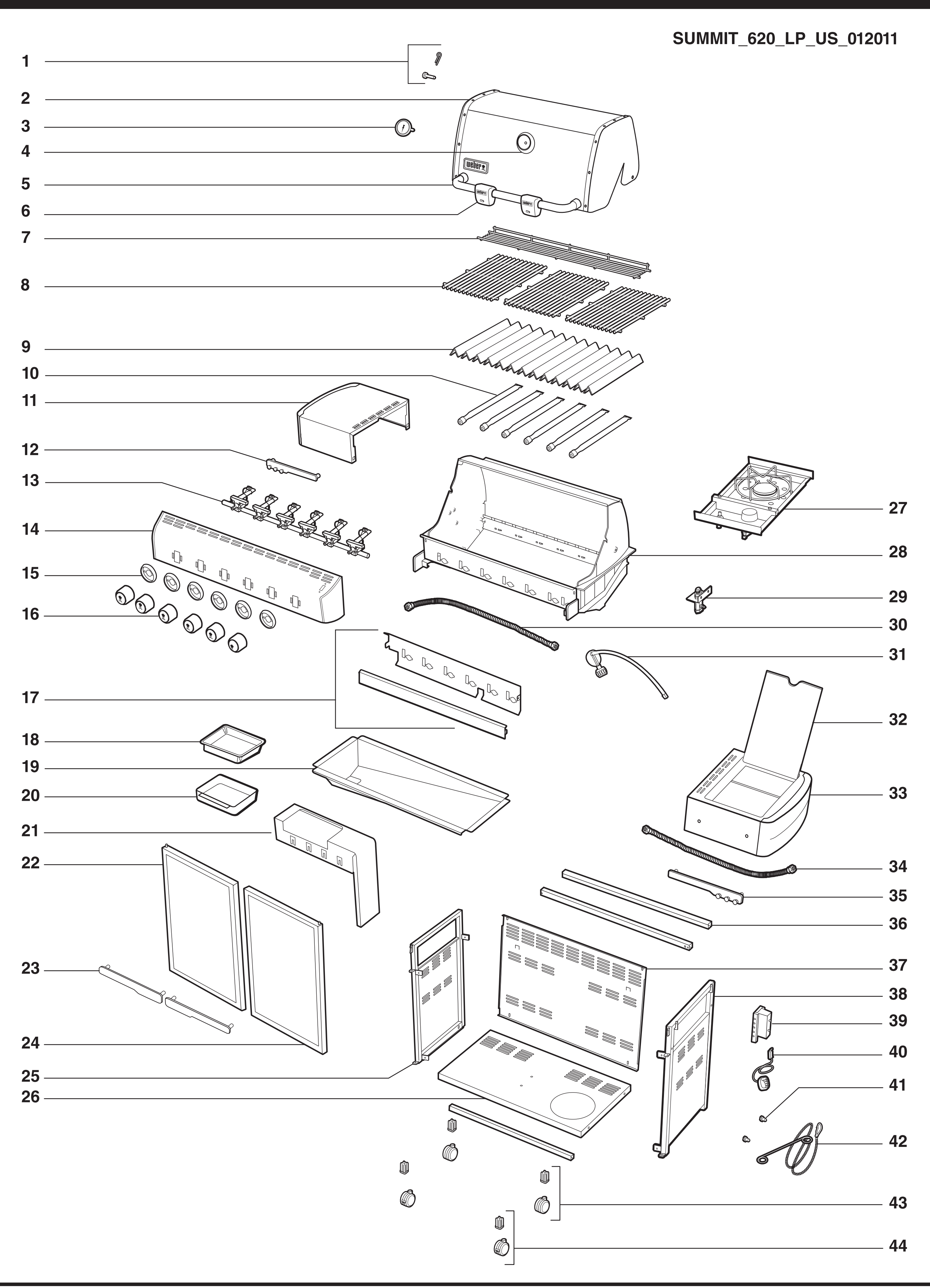
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL QUEMADOR LATERAL..........51

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DE ASA GRILL OUT™..........51

MANTENIMIENTO...................................52

LIMPIEZA..........52
MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS..........52
LIMPIEZA DE TUBO DE QUEMADOR..........52
REEMPLAZO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES..........53
MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL..........54
MANTENIMIENTO ANUAL..........55

SUMMIT_620_LP_US_012011



LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE

1. Accesorios de la cubierta
2. Cubierta
3. Termómetro
4. Moldura decorativa del termómetro
5. Asa
6. Lámpara de asa Grill Out™
7. Rejilla de calentamiento
8. Parrilla de cocción
9. Barra Flavorizer®
10. Tubo quemador
11. Mesa lateral
12. Portaherramientas izquierdo
13. Múltiple
14. Tablero de control
15. Moldura decorativa de la perilla
16. Perilla
17. Reflector de agua / Pantalla térmica
18. Bandeja de goteo desechable
19. Bandeja corrediza inferior
20. Plato recolector
21. Soporte del plato recolector
22. Puerta izquierda
23. Asa de la puerta
24. Puerta derecha
25. Panel izquierdo del bastidor
26. Panel inferior
27. Quemador lateral
28. Caja de cocción
29. Tabique divisorio
30. Manguera del múltiple
31. Manguera / Regulador
32. Tapa del quemador lateral
33. Mesa del quemador lateral
34. Manguera del quemador lateral
35. Portaherramientas derechol
36. Soporte del bastidor
37. Panel trasero
38. Panel derecho del bastidor
39. Báscula del tanque
40. Conjunto LED de la báscula del tanque
41. Deslizaderas del tanque
42. Portacerillos
43. Rueda giratoria
44. Rueda giratoria con bloqueo

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) mediante la presente le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos en cuanto a materiales y fabricación a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio:	25 años (2 años para la pintura excluyendo la decoloración)
Cubierta de acero inoxidable:	25 años
Cubierta porcelanizada:	25 años
Tubos de acero inoxidable de los quemadores:	10 años
Parrilas de cocción de acero inoxidable:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® de acero inoxidable:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción de hierro colado porcelanizado:	5 años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción porcenlanizadas:	3 años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® porcelanizadas:	2 años sin pertoración por fuego u oxidación
Qumeador infrarrojo del asador giratorio:	2 años
Todas la demás partes:	2 años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan.
Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.

Esta garantía limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, que efectivamente son piezas defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área, cuya información de contacto la encontrará en nuestro sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted tiene que retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este manual del propietario.

Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.

Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.

Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
USA

Para partes de repuesto llame a:
1-800-446-1071
www.weber.com®

Para compras hechas en México
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
44160 México, C.P.
México

Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736
www.weber.com®

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy. ◆

La barbacoa de gas Weber® es un aparato transportable para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar a la parilla, a la barbacoa, al horno y hornear con unos resultados que son difíciles de duplicar con los aparatos de cocina de casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® le dan a los alimentos ese sabor a "aire libre".

La barbacoa de gas Weber® es portátil por lo que usted puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.

El suministro de gas propano licuado es fácil de usar y le da más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar la barbacoa de gas Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usada por niños.
- Si hubiese códigos locales que aplicasen para las barbacoas de gas portátil, usted deberá acatarlas. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, bien sea con el "Código nacional de gas combustible", ANSI Z223.1/NFPA 54, el "Código de instalaciones de gas natural y propano", CSA B149.1, o el "Código de manipulación y almacenaje de propano", B149.2, o la "Norma para vehículos recreativos", ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, "Código para vehículos recreativos", según corresponda.
- Debe usarse el regulador de presión suministrado con la barbacoa de gas Weber® Este regulador está ajustado para una presión de 11 pulgadas de columna de agua.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada solamente con gas propano licuado (LP). No la use con gas natural (suministrado a través de tuberías en las ciudades). Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son solamente aptos para gas propano licuado.
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y de la bandeja corrediza para la grasa no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas de propano licuado deben estar libres y sin acumulación de desperdicios.
- Los reguladores de presión y ensambles de manguera de reemplazo deben ser los especificados por Weber-Stephen Products LLC. ◆

PARA COMPRAS HECHAS EN MÉXICO

- Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM. ◆

INSTALACIÓN CANADIENSE

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá, la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la Norma CSA-B149.2 ("Código de manipulación y almacenaje de propano"). ◆

OPERACIÓN DE LA BARBACOA

⚠ **ADVERTENCIA: Sólo use esta barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación de la caja del cilindro libres de obstrucciones y limpias.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de un techo combustible.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos y/o botes recreativos.**

⚠ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (61 cm) de distancia de materiales combustibles.**

⚠ **ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.**

⚠ **ADVERTENCIA: Nunca almacene cilindros de propano licuado extra (de repuesto) debajo o cerca de la barbacoa de gas Weber®.**

⚠ **ADVERTENCIA: El cilindro de propano licuado usado con la barbacoa debe contar con un "Dispositivo de prevención de sobrellenado" (OPD, por sus siglas en inglés) y una conexión QCC1 o tipo 1 (CGA810). La conexión del cilindro debe ser compatible con la de la barbacoa.** ◆

ALMACENAJE Y/O SIN USO

- La válvula de gas en el cilindro de propano licuado debe mantenerse cerrada mientras la barbacoa de gas Weber® esté sin usarse.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® esté almacenada bajo techo, el suministro de gas debe DESCONECTARSE y el tanque de propano licuado debe guardarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro de propano licuado debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños. El cilindro desconectado de propano licuado no debe almacenarse dentro de ninguna edificación, garaje o área cerrada.
- Cuando el cilindro de propano licuado no esté desconectado de la barbacoa de gas Weber®, el artefacto junto con el tanque de propano licuado deberán mantenerse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- La barbacoa de gas Weber® debe revisarse antes de usarse para verificar de que no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL").
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL"). ◆

SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO

- El gas propano licuado es un producto petrolero al igual que lo son la gasolina y el gas natural. El propano es un gas a temperaturas y presiones normales. Bajo presión moderada, dentro de un cilindro, el gas propano es un líquido. En la medida en que se libera la presión, el líquido se evapora fácilmente y se convierte en gas.
- El gas propano tiene un olor similar al gas natural. Usted deberá estar al tanto de este olor.
- El gas propano es más pesado que el aire. El gas propano proveniente de una fuga puede acumularse en áreas bajas y prevenir su dispersión.
- Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo a un expendedor de gas propano, o busque a otros suplidores bajo “gas propano” en el directorio telefónico.

⚠ **ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado con un distribuidor de gas propano autorizado que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.**

- Antes de su llenado inicial, el aire debe ser retirado de todo cilindro nuevo de propano licuado. Los distribuidores de propano licuado están equipados para hacerlo.
- El cilindro de propano licuado debe instalarse, transportarse y almacenarse en una posición parada. Los cilindros de propano licuado no deben dejarse caer o manipularse de manera brusca.
- Nunca almacene o transporte los cilindros de propano licuado en sitios donde la temperatura alcance los 125° F (52° C—demasiado caliente para sostenerlo con la mano). Por ejemplo: no deje un cilindro de gas propano dentro de un carro en un día caluroso).

Nota: una recarga durará alrededor de 18–20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. La escala de combustible, una característica de algunas de nuestras barbacoas, indicará el suministro de propano de manera que usted puede recargar antes de agotarse el mismo. No necesita agotar el tanque antes de rellenarlo.

- Trate a los cilindros de propano licuado “vacíos” con el mismo cuidado que cuando están llenos. Aun cuando el tanque de gas propano no contenga líquido, todavía puede haber presión del gas en el cilindro. Siempre cierre la válvula del cilindro antes de desconectarlo.

⚠ **PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.**

- No use ningún cilindro de propano licuado dañado. Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado o con la válvula dañada es peligroso y deberá reemplazarse por uno nuevo inmediatamente.
- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de sucio, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con la barbacoa de gas Weber® han sido diseñadas para cumplir en un 100% con los requisitos de las normas CSA y ANSI.

⚠ **ADVERTENCIA: Lo tanques de propano licuado de reemplazo deben tener conexiones compatibles con la del regulador suministrado con esta barbacoa.**

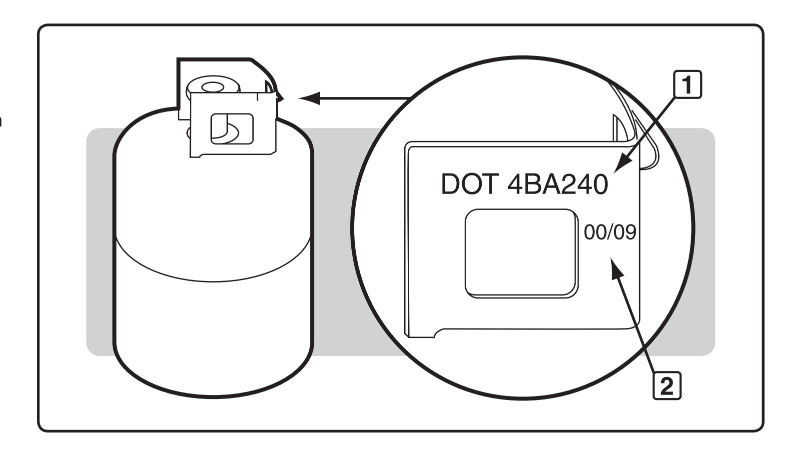
Requisitos de los cilindros de propano licuado

- Asegúrese de que los cilindros tengan una certificación del D.O.T. (Departamento de Transporte) **(1)**, y que la fecha en que fueron probados **(2)** no sea de más de cinco años atrás. Su proveedor de propano licuado puede hacerlo por usted.
- Todos los sistemas de tanques de suministro de propano licuado deben incluir un collar que proteja la válvula del cilindro.
- El cilindro de gas debe tener un tamaño aproximado de 20 lb. (18¼ pulgadas de alto y 12¼ pulgadas de diámetro).
- Los cilindros deben construirse y marcarse de acuerdo con las “Especificaciones para cilindros de gas propano licuado” del Departamento de Transporte (D.O.T.) de los EE.UU. o la Norma Nacional Canadiense “CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos” o “Transporte de bienes peligrosos”; y Comisión, según aplique.

Requisitos canadienses sobre los cilindros de propano licuado

Nota: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a buscar un tanque de reemplazo para su barbacoa.

- El cilindro de propano licuado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano licuado, T.C. ◆



INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

⚠ **PELIGRO**

NUNCA almacene un cilindro de gas propano licuado de reserva debajo o cerca de esta barbacoa. NUNCA llene el tanque más allá de un 80% lleno. El no acatar estrictamente estos avisos de PELIGRO pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.

Su barbacoa de gas Weber® está equipada para usarse con un sistema de suministro desde cilindros diseñado para el retiro del vapor.

⚠ **ADVERTENCIA: Solamente use esta barbacoa en un área bien ventilada al aire libre. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**

Las maneras correctas para llenar su cilindro son por peso o por volumen, según se describe en la norma NFPA-58. Por favor asegúrese de que su estación de llenado llene su cilindro de gas propano licuado midiendo el peso o el volumen. Pídale al personal de la estación de llenado que lean las instrucciones sobre cómo purgar y llenar el cilindro de gas propano licuado antes de tratar de llenarlo. ◆

PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS

Verifique que todas las válvulas de los quemadores estén cerradas

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición cerradas, pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén cerradas. Verifíquelo presionándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas.

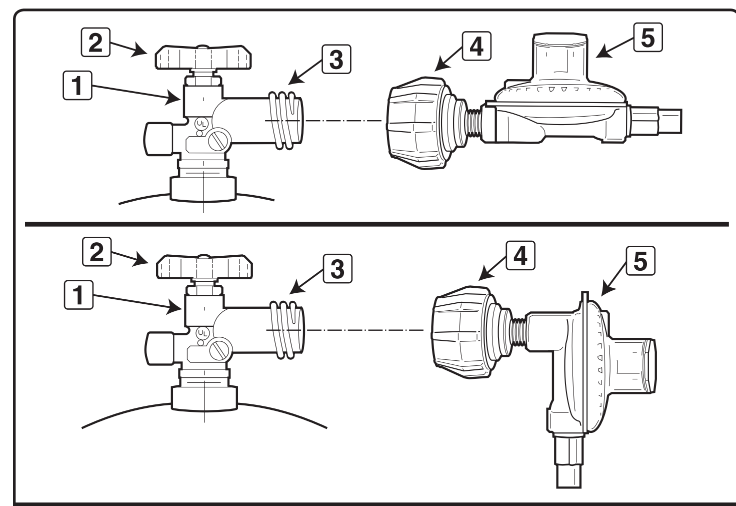
El cilindro de propano licuado

Todos los reguladores de las barbacoas Weber® de gas propano licuado están equipados con una conexión para tanques aprobada por UL según la más reciente edición de ASI Z21.58. Esto requerirá de un tanque de propano licuado equipado de manera similar con una conexión tipo 1 en la válvula del tanque. Este acoplamiento tipo 1 permite realizar una conexión rápida y totalmente segura entre la barbacoa de gas y el tanque de propano licuado. Elimina la posibilidad de fugas a causa de una conexión POL floja. El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento tipo 1 esté totalmente encajado dentro del acoplamiento.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del cilindro de propano licuado esté cerrada. Ciérrela girándola en la dirección de las agujas del reloj.**

⚠ **PELIGRO**

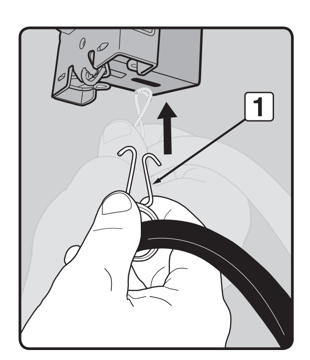
No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.

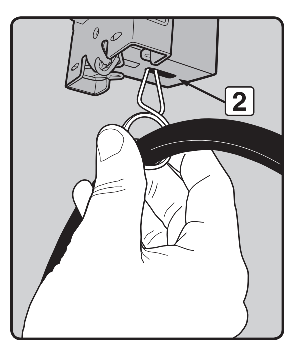


ACOPLAMIENTO CONECTOR TIPO 1	
1	Válvula tipo 1
2	Volante de mano
3	Rosca externa
4	Tuerca termosensible
5	Regulador de propano

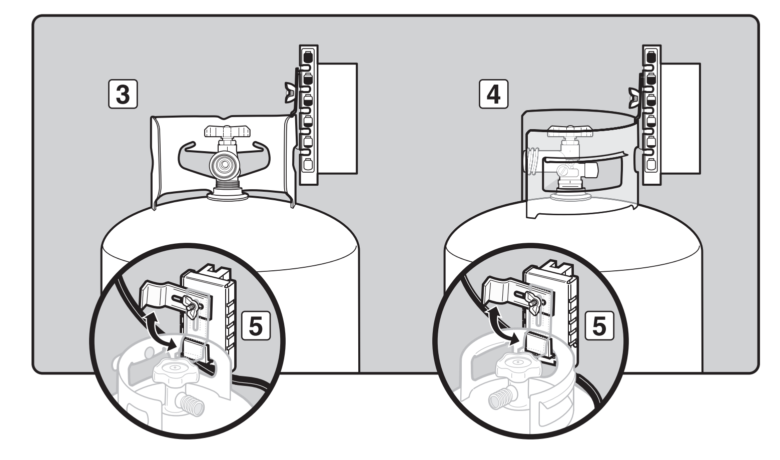
A) Ubique la grapa de retención de la manguera **(1)** en la manguera del regulador. Fíjela a la ranura **(2)** en el lado inferior de la báscula del tanque.

⚠ **ADVERTENCIA: La manguera debe fijarse a la báscula del tanque con la grapa de retención de la manguera. El no hacerlo pudiera causar daños a la manguera resultando en un fuego o explosión, lo cual puede causar lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.**



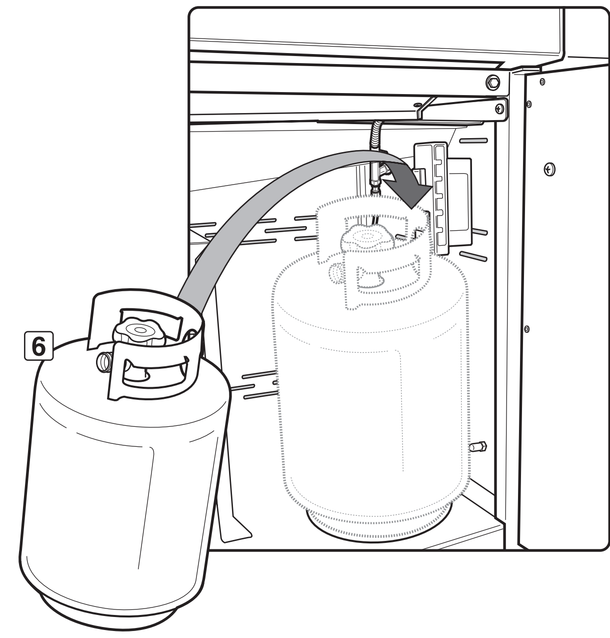


Algunos tanques de propano licuado tienen ensambles del collarín superior diferentes. (El collarín superior es el aro protector de metal alrededor de la válvula.) Una serie de tanques se montan con la válvula hacia adelante **(3)**. Los demás tanques se ensamblan con la válvula viendo en dirección contraria a la báscula de combustible **(4)**. Weber® recomienda el uso de cilindros fabricados por las empresas Manchester y Worthington, con una capacidad de 47.6 libras de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para su uso con este artefacto siempre y cuando sean compatibles con el mecanismo de retención del artefacto (vea la Ilustración para detallar el punto de contacto del mecanismo de retención).



El cilindro de propano licuado va instalado dentro del gabinete de la base, sobre la báscula del tanque (lado derecho).

B) Abra las puertas del gabinete.
C) Afloje la mariposa de seguridad del cilindro. Gire el seguro del cilindro hacia arriba **(5)**.
D) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula dé de cara al frente o a los lados de la barbacoa de gas Weber®.
E) Levante el tanque a su posición sobre la báscula del tanque **(6)**.
F) Afloje la tuerca de mariposa del seguro del cilindro. Gire el seguro del cilindro hacia abajo. Apriete la tuerca de mariposa.

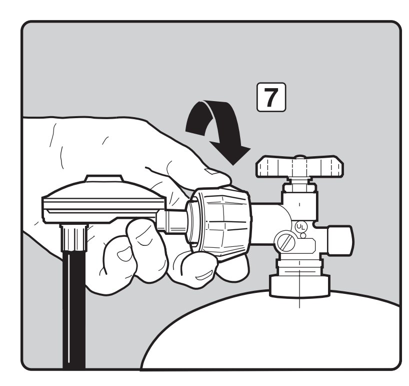


Conecte la manguera al cilindro

A) Retire la cubierta antipolvo de plástico de la válvula.
B) Enrosque el cople del regulador a la válvula del tanque, en el sentido de las agujas del reloj o hacia la derecha. Sólo apriete a mano **(7)**.

Nota: Esta conexión se aprieta en dirección de las agujas del reloj y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.

⚠ **ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. Si usa una llave, podría dañar el cople del regulador y causar una fuga.**



⚠ **ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de su barbacoa de gas Summit® han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos, sin embargo, que inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas Summit®.**

Retire el panel de control

Partes requeridas: Destornillador Phillips y una toalla.

A) Retire las perillas de control del quemador **(1)**.
B) Abra ambas puertas y coloque una toalla sobre la parte superior de las mismas. Esto evitará que el panel de control y las partes superiores de las puertas se rayen en el próximo paso.
C) Con un destornillador Phillips, retire los tornillos del lado inferior del panel de control **(2)**.
D) Incline el panel de control hacia adelante y en dirección contraria a la barbacoa **(3)**. (Para los modelos Summit® con funciones LED: tenga cuidado de no romper o desconectar los cables de los LED del panel de control.)
E) Coloque el panel de control sobre la toalla que cubre los ensambles de la puertas **(4)**. ◆

La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

⚠ **PELIGRO**

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar graves lesiones corporales o la muerte, y daños materiales.

Nota: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para asegurar que no existan fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá de volver a revisar todas las conexiones en busca de fugas antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.

⚠ **ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de su barbacoa de gas han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos que inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas.**

⚠ **ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.**

Si la barbacoa cuenta con un quemador lateral, asegúrese de que éste esté apagado.

Abra el suministro de gas en la fuente del mismo.

⚠ **ADVERTENCIA: No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.**

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla.

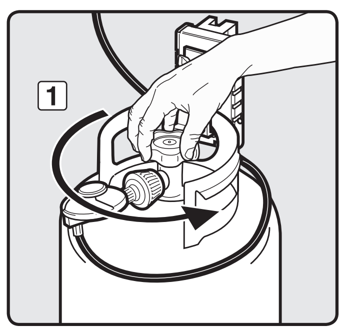
A) Mezcle agua y jabón.
B) Abra el suministro de gas **(1)**.
C) Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga.

Si hay una fuga, cierre el gas y apriete la conexión. Abra el gas de nuevo y con la solución de jabón y agua vuelva a verificar que no existan fugas. Si la fuga no cesa no utilice la barbacoa. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

D) Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, cierre el suministro de gas en la fuente y lave las conexiones con agua.

Nota: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar la comprobación de las fugas.

⚠ **ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.**



Verifique

A) La conexión de la manguera de suministro de gas y el pasamuros **(1).**
B) Las conexiones de la línea de gas principal al múltiple **(2)**.
C) La conexión de la manguera del quemador lateral al pasamuros **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1, 2, o 3), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar que no haya fugas usando la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, cierre el gas. NO OPERE LA BARBACOA Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.**

D) La conexión de la manguera del quemador lateral a las conexiones del desconectador rápido, de la válvula del quemador lateral y de los orificios **(4)**.
E) La conexión del regulador al cilindro **(5)**.
F) La conexión de la manguera al regulador **(6)**.
G) Las conexiones de las válvulas al múltiple **(7)**.

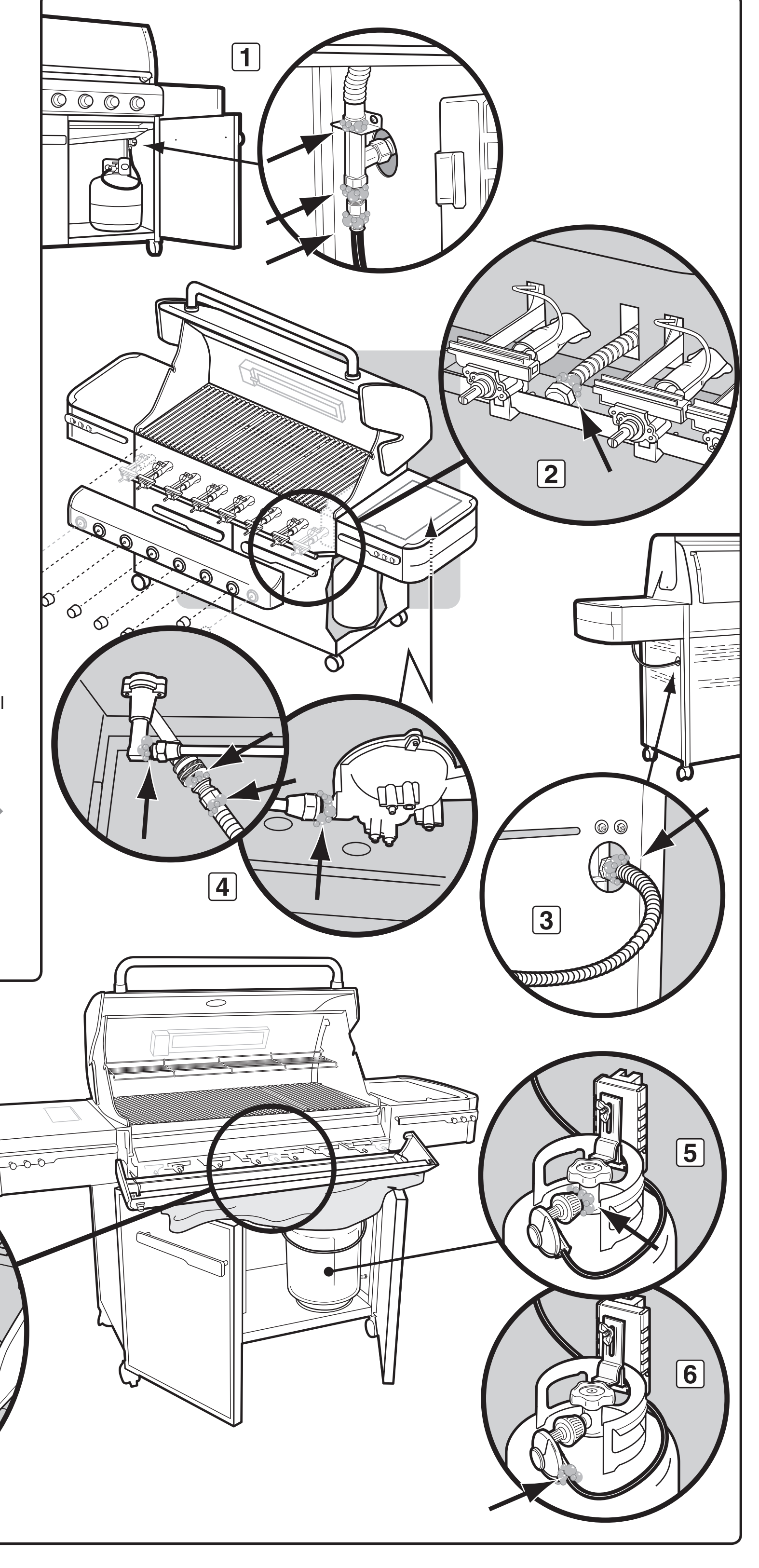
⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (4, 5, 6 o 7), CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.**

Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, CIERRE el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.

Vuelva a instalar el panel de control

Partes requeridas: panel de control, tornillos y las perillas de control del quemador.

A) Coloque el panel de control de vuelta sobre los soportes del mismo a cada lado del frente de la caja de cocción.
B) Alinee los tornillos con los sus respectivos agujeros tanto en el panel de control como en los soportes de este último.
C) Apriete los tornillos.
D) Introduzca las perillas de control correspondientes en los vástagos de las válvulas. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

Le recomendamos que llene su cilindro de gas propano licuado antes de que éste se vacíe por completo.

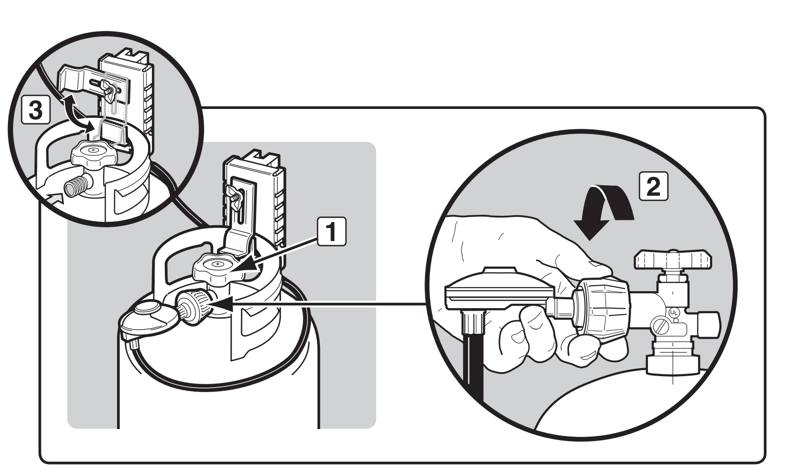
Cómo retirar el cilindro de gas propano licuado.

A) Cierre la válvula del tanque (gire en el sentido de las agujas del reloj) **(1)**.
B) Desenrosque el cople del regulador girándolo, solamente a mano, en sentido contrario a las agujas del reloj **(2)**.
C) Afloje la tuerca de mariposa del seguro del cilindro y y voltee el seguro hacia arriba para que no moleste **(3)**.
D) Levante el cilindro del soporte.

Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo a un expendedor de gas propano, o busque a otros suplidores bajo “gas propano” en el directorio telefónico.

⚠ **ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado con un distribuidor de gas propano autorizado que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.**

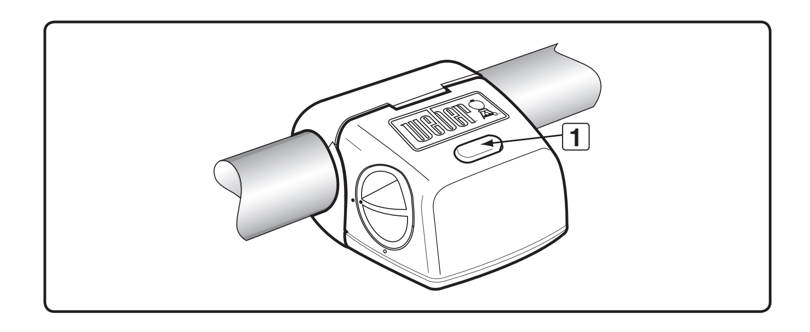
⚠ **PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.** ◆



FUNCIONES DE LUZ

LÁMPARA DEL ASA WEBER® GRILL OUT™

La lámpara del asa Weber Grill Out™ cuenta con un “sensor de inclinación” Con el botón de encendido **(1)** activado, la luz se encenderá al abrirse la tapa. La luz se apagará al cerrar la tapa. Para usarse durante el día, desactive al sensor pulsando el botón de encendido **(1)**. ◆



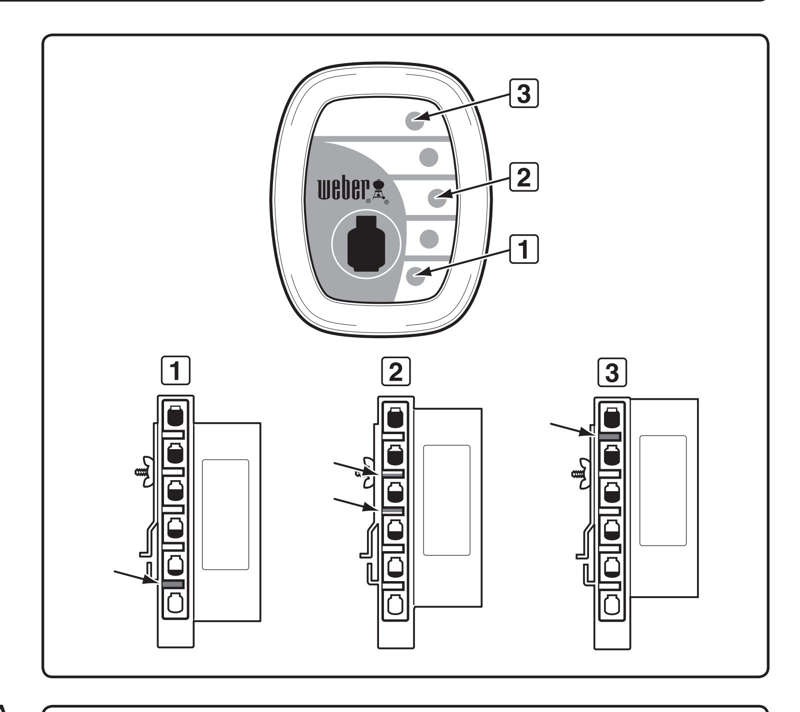
NIVEL DE COMBUSTIBLE

Existen dos maneras de verificar el nivel de combustible en el tanque: electrónica y manualmente.

Para verificar el nivel mediante la Báscula Electrónica del Tanque, pulse el botón de la báscula del tanque, ubicado a la derecha del panel de control, durante 2-3 segundos. La lámpara LED indica el nivel de combustible en el tanque.

Para verificar el nivel utilizando la Báscula Manual del Tanque, vea la línea de color indicadora de nivel, ubicada al lado de la báscula del tanque.

A) Vacío **(1)**
B) Medio **(2)**
C) Lleno **(3)** ◆



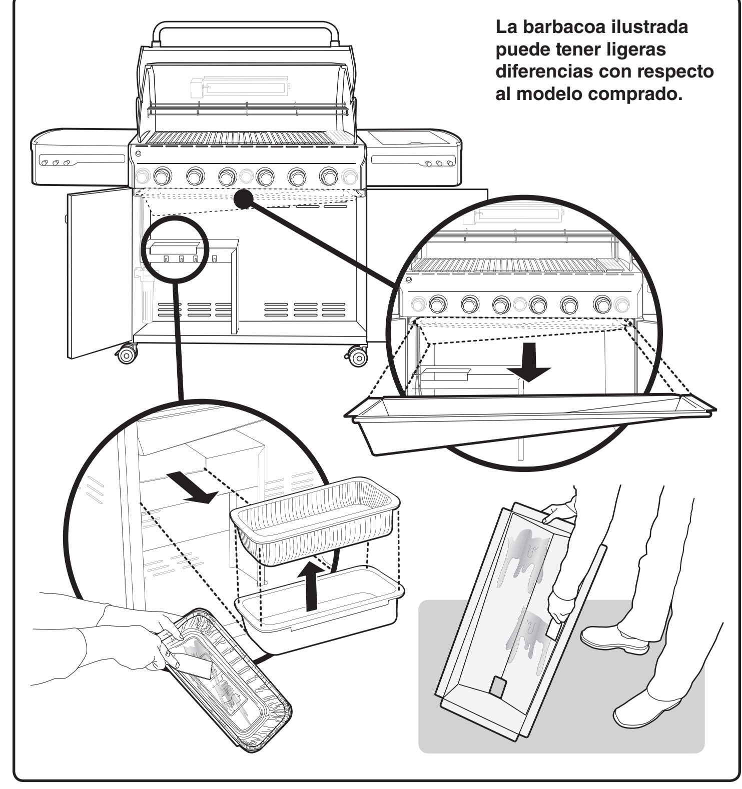
BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DESECHABLE DE GOTEO

La barbacoa lleva incorporada un sistema de captación de grasa. Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja desechable de goteo para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas.

Retire el exceso de grasa con una espátula plástica; vea a la ilustración. Cuando sea necesario, lave la bandeja de grasa y la bandeja del goteo con una solución de agua y jabón, y luego enjuáguelas con agua limpia. Reemplace la bandeja desechable de goteo en la medida que sea necesario.

⚠ **ADVERTENCIA: Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja desechable de goteo para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas. Retire cualquier exceso de grasa para evitar un incendio de grasa. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.**

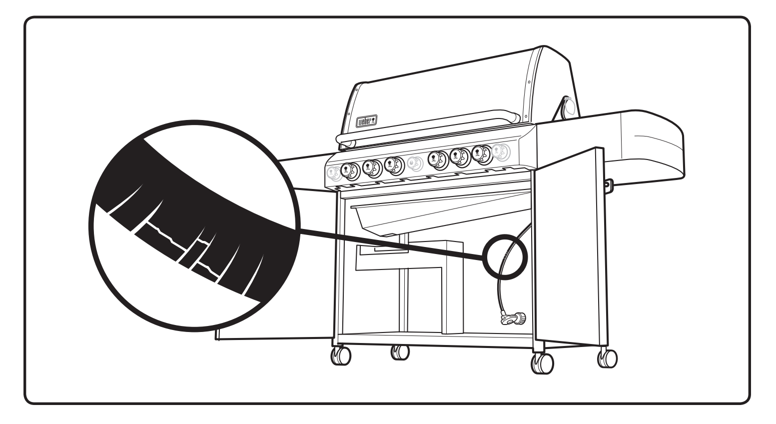
⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con hoja de aluminio.** ◆


La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se deberá inspeccionar la manguera para ver si tiene alguna señal de agrietamiento.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web.**
Conéctese a www.weber.com®. ◆



⚠ **Siempre abra la tapa antes encender los quemadores.**

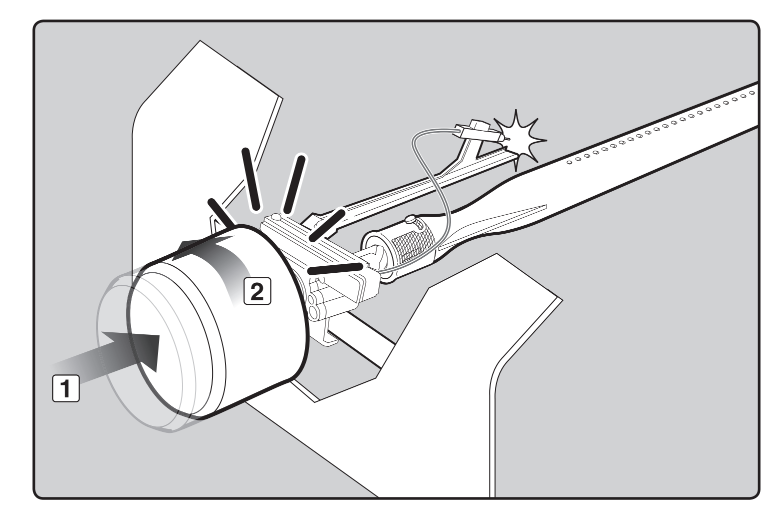
A) Cada perilla de control tiene su propio electrodo de encendido incorporado a ella. Para generar una chispa debe presionar la perilla de control **(1)** y girarla a encendido/fuego alto **(2)**.

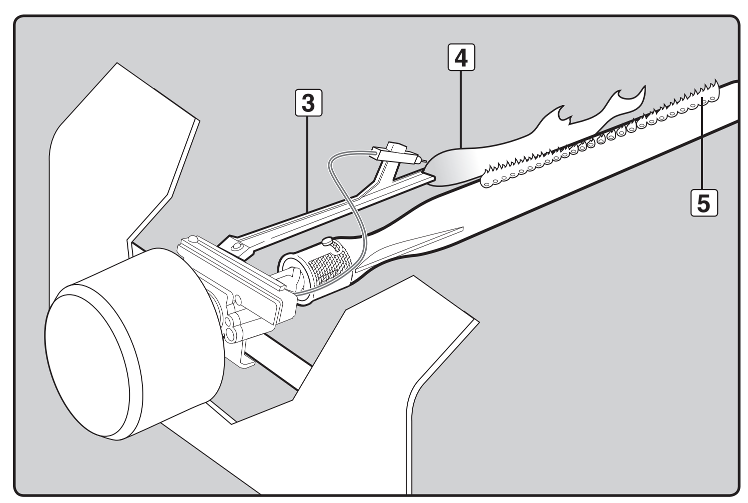
B) Esta acción generará un flujo de gas y una chispa al tubo de encendido del quemador **(3)**. Oirá un "chasquido" proveniente del encendedor. También verá una llama anaranjada de 3" – 5" de largo proveniente del tubo encendedor del quemador **(4)**.

C) **Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos adicionales después del "chasquido."** Esto permitirá que el gas fluya a todo lo largo del tubo quemador **(5)** y se asegure el encendido.

D) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se encendiese al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición apagada y repita el procedimiento una segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición APAGADO y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.** ◆





ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Dentro del puerta izquierda del gabinete se encuentran las instrucciones resumidas de encendido.

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

Encendido rápido del quemador principal

Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a encendido/fuego alto, usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

A) Abra la tapa **(1)**.

B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén cerradas **(2)**. (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición apagadas.

⚠ **ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición APAGADO antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano y las perillas de control de los quemadores y empiece de nuevo. Luego comience de nuevo.**

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que pudiera causar lesiones corporales serias o la muerte.**

C) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

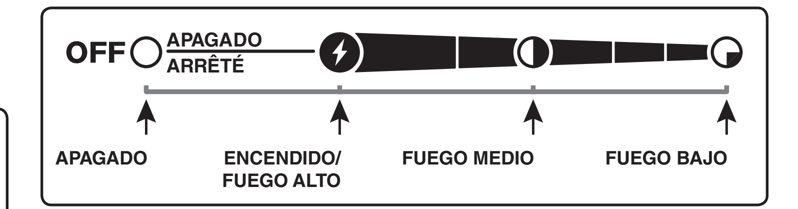
D) Presione la perilla de control y gírela hacia encendido/fuego alto hasta que oiga el chasquido del encendedor **(4)**, mantenga a la perilla de control en dicha posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor genere una chispa y encienda el tubo piloto y luego el quemador principal.

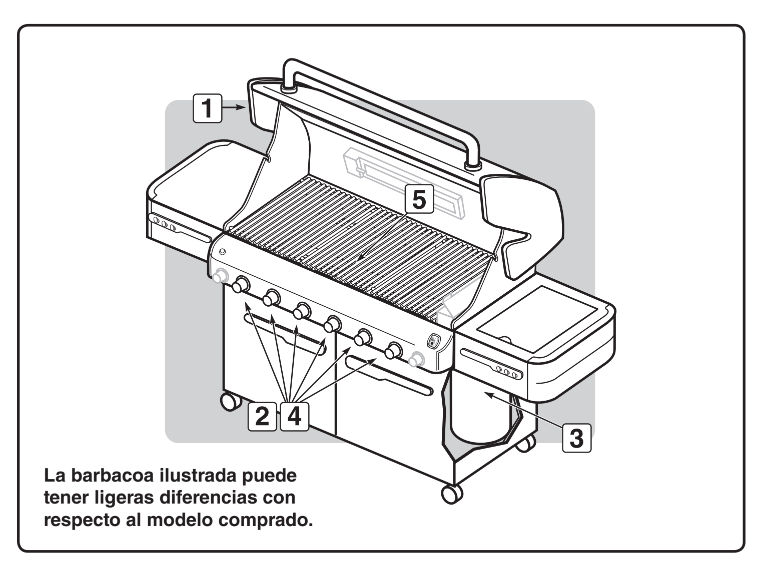
E) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción **(5)**. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se encendiese al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición APAGADO y repita el procedimiento una segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición apagado y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.** ◆

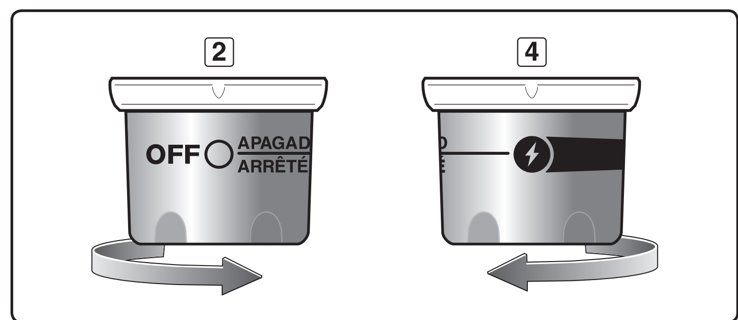
PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición APAGADO. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ◆





La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.

B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén cerradas **(2)**. (Presione cada perilla hacia abajo y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que estén cerradas en la posición APAGADO).

⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición APAGADO antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano líquido y las perillas de control de los quemadores. Luego empiece de nuevo.



⚠ PELIGRO

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que pudiera causar lesiones corporales serias o la muerte.

C) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj **(3)**.

D) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre el asador abierto.

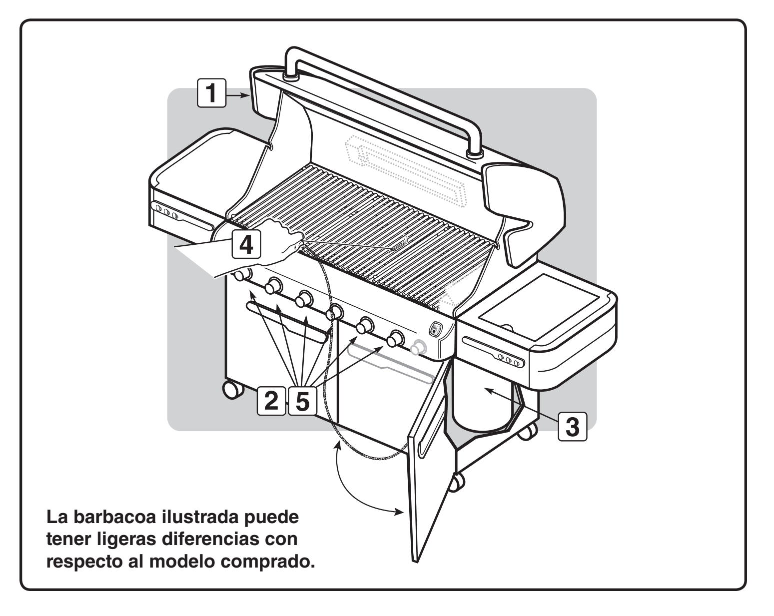
E) Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado **(4)**.

F) Presione la perilla de control del quemador y gírela hacia encendido/fuego alto **(5)**.

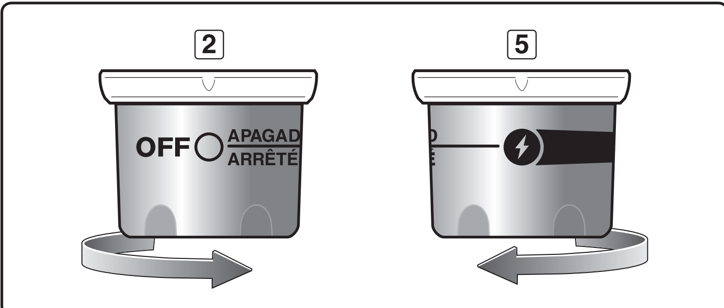
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición APAGADO y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo. ◆

PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj a la posición APAGADO. Cierre el suministro de gas en la fuente. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

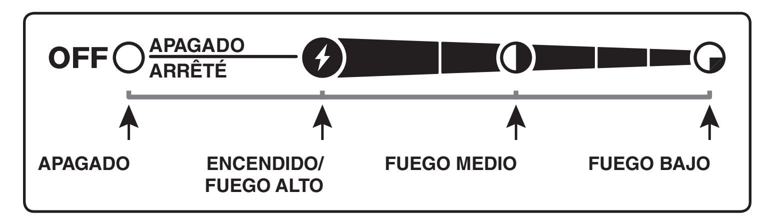


- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste todos los quemadores a la posición llama alta y cierre la tapa, caliente durante 10 minutos, o hasta que el termómetro marque 500°-550° F (260°-288° C).
- Para alimentos siempre perfectamente asadas, dore la carnes y cocine con la tapa cerrada.
- Los tiempos de asado en las recetas son en base a una temperatura ambiental de 70° F (20° C) y poco o ningún viento. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o de viento, o a mayores altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Los tiempos pueden variar a causa del clima, o la cantidad, tamaño y forma de los alimentos asados.
- La temperatura de operación de la barbacoa de gas podría ser más caliente de lo normal durante los primeros usos.
- Las condiciones de asado pueden requerir el ajuste de los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra que las piezas más chicas. Los alimentos abarrotados sobre una parrilla de cocción requerirán de más tiempo de cocción que sólo unos pocos alimentos. Los alimentos asados dentro de recipientes, tales como judías en salsa de tomate, tomarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que en una olla llana.
- Recorte el exceso de grasa de los bistecs, chuletas y asados, dejando apenas ¼ de pulgada (6.4 mm) de grasa. Menos grasa facilita la limpieza, y es una garantía casi absoluta contra las indeseadas llamaradas.
- Los alimentos colocados sobre la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores pudieran requerir que se les dé la vuelta o que se les mueva a un área menos caliente.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar vuelta y manipular las carnes para así evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado entero grande.
- Si llegase a ocurrir alguna llamarada indeseada, apague todos los quemadores y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Cualquier llama se apagará rápidamente. Una vez que las llamas se apaguen, vuelva a encender la parrilla. JAMÁS USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UNA PARRILLA DE GAS.
- Algunos alimentos, tales como los guisos o los filetes delgados de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las ollas desechables de lámina son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y el plato recolector de grasa estén limpios y libres de desechos.
- No forre la bandeja deslizante de grasa con papel aluminio. Ello podría prevenir que la grasa fluya al plato recolector de grasa.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando "bien cocido" esté a punto de convertirse en "sobre cocido."

Nota: Si la barbacoa pierde calor mientras se está cocinando refiérase a la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté en operación o esté caliente.

Puede ajustar los quemadores individuales a su gusto. Los ajustes de control son APAGADO, ENCENDER/FUEGO ALTO, FUEGO MEDIO, y FUEGO BAJO.



Nota: La temperatura dentro de la caja de cocción durante las primeras ocasiones en que se use, cuando las superficies aún serán bastante reflectoras, podrá estar más caliente de lo que se indica en su libro de recetas. Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo, pueden hacer que se requieran ajustes a los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Si los quemadores se apagasen durante la cocción, apague todos los quemadores y espere 5 minutos antes de volver a encender. ◆

PRECALENTADO

La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que utiliza la energía eficientemente. La misma opera a una baja tasa de consumo calorífico. Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda su barbacoa de gas Summit® de acuerdo con las instrucciones en este Manual del Propietario. Para precalentar: tras encender gire los quemadores a la posición encendido/alto fuego, cierre la tapa, y caliente hasta que la temperatura alcance entre 500° y 550° F (260° y 290°C), la temperatura recomendada para asar. Esto tomará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento. ◆

COCCIÓN CUBIERTA

Todo asado deberá realizarse con la tapa cerrada para proporcionar un calor uniforme y con una circulación pareja. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas Summit® cocinará de manera muy parecida a un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo precalentamiento y cocción se realiza con la tapa cerrada. Nada de miraditas - se pierde calor cada vez que usted abre la tapa. ◆

PRINGUES Y GRASA

Las barras del Flavorizer® han sido diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de pringues y así obtener una cocción con bastante sazón. Los jugos de cocción y el exceso de grasa se acumularán en el plato recolector debajo de la bandeja corredera inferior. Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, revise que no haya grasa acumulada en la bandeja de grasa y en el plato recolector. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corredera de grasa. ◆

EL SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando los jugos de carne chorrean de la comida a las barras Flavorizer® colocadas a un ángulo especial, estas crean un humo que le da a la comida una sazón a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los flexibles controles de temperatura, los fogonazos descontrolados han sido virtualmente eliminados, pues USTED controla las llamas. Debido al diseño especial de las barras Flavorizer® y de los quemadores, las grasas en exceso son dirigidas a través de la bandeja de grasa al plato recolector de grasa. ◆

MÉTODOS DE COCCIÓN

Lo más importante que hay que saber acerca de asar es cual método de cocción usar para un alimento específico, el método directo o indirecto. La diferencia es sencilla: colocar los alimentos directamente sobre el fuego, o encender el fuego a cada lado de ellos. Usar el método correcto es la ruta más corta a resultados fabulosos—y la mejor manera de garantizar la seguridad de que esté bien cocido. ◆

COCCIÓN DIRECTA

El método directo, similar al asado, significa que los alimentos se cocinan directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción pareja, los alimentos deberán voltearse una vez a la mitad del tiempo de asado. Use el método directo para alimentos que toman menos de 25 minutos en asarse: bistecs, chuletas, brochetas, salchichas, vegetales, y más.

La cocción directa también es necesaria para dorar las carnes. La doradura crea esa fabulosa textura crujiente y caramelizada donde el alimento toca la parrilla. También le da un gran color y sazón a toda la superficie. Los bistecs, chuletas, pechugas de pollo, y los cortes mayores de carne todos se benefician de la doradura.

Para dorar las carnes, colóquelas sobre fuego alto directo durante dos a cinco minutos por lado. Las piezas menores requieren menos tiempo de doradura. Normalmente después de dorar se termina de asar los alimentos a una temperatura más baja. Puede asar aquellos alimentos que se cocinan rápido usando el método directo; utilice el método indirecto para los alimentos que tardan más en asarse.

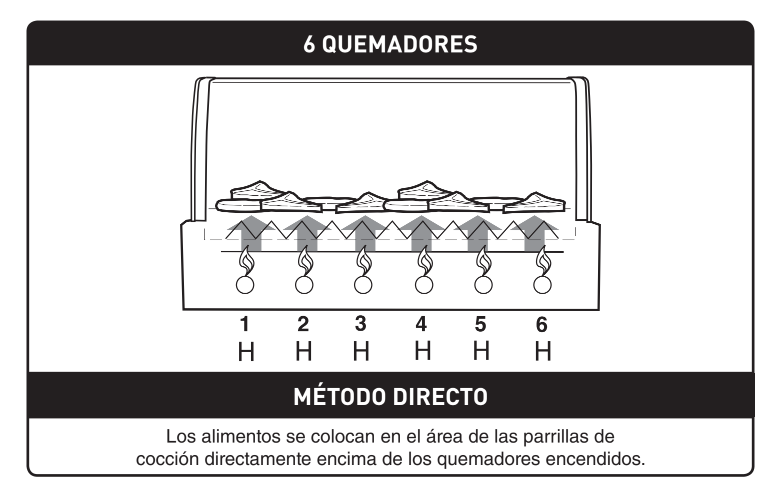
Para poner a punto la parrilla para la cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en fuego alto. Coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción y luego ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Cierre la tapa de la barbacoa y levántela solamente para darle vuelta a los alimentos o comprobar cuán bien hecha está al final del tiempo recomendado de cocción. ◆

COCCIÓN INDIRECTA

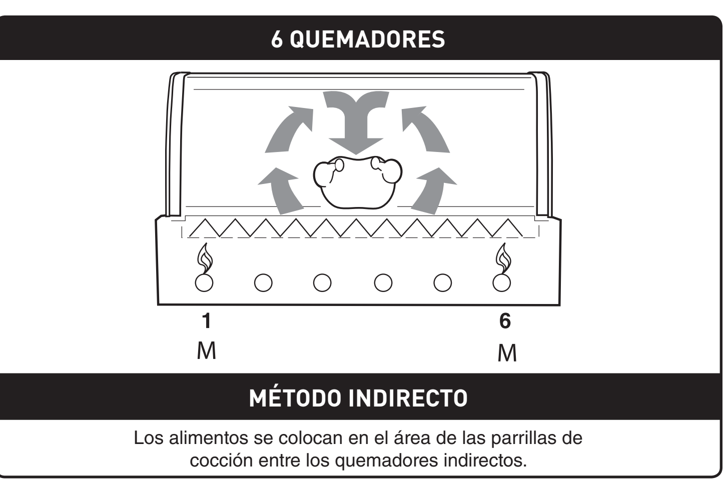
El método indirecto es similar al asado, pero con el beneficio adicional de esa textura, sazón, y apariencia de la comida a la parrilla que no se puede obtener en un horno. Para preparar la barbacoa para la cocción indirecta, se encienden los quemadores a cado lado de los alimentos pero no aquellos directamente debajo de ellos. El calor asciende, se refleja de la tapa y de las superficies internas de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera pareja por todos los lados, en forma muy similar a un horno de convección, por lo que no hay necesidad de voltearlos.

Utilice el método indirecto para los alimentos que requieran 25 minutos o más de tiempo de asado o que son tan delicados que la exposición directa a la llama los secaría o quemaría. Los ejemplos incluyen asados, costillas, pollos enteros, pavos, y otros cortes grandes de carne al igual que filetes delicados de pescado.

Para preparar la barbacoa de gas para la cocción indirecta, precaliéntela con todos los quemadores en FUEGO ALTO. Luego ajuste los quemadores de cada lado de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague el (los) quemador(es) directamente debajo de ellos. Para los mejores resultados, coloque los asados, aves, o cortes grandes de carne sobre una rejilla de asar colocada dentro de una bandeja desechable de lamina gruesa. Para tiempos de cocción más largos, agregue agua a la bandeja de lámina para evitar que el chorreo de grasa se queme. El chorreo de grasa puede usarse para hacer salsa. ◆



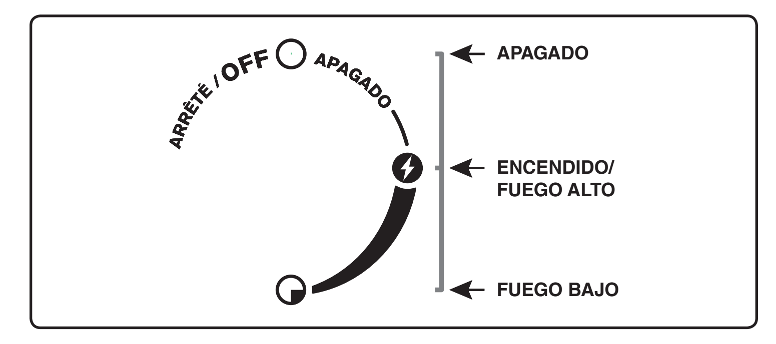
Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción directamente encima de los quemadores encendidos.



Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción entre los quemadores indirectos.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

Dentro del puerta izquierda del gabinete se encuentran las instrucciones resumidas de encendido.



⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

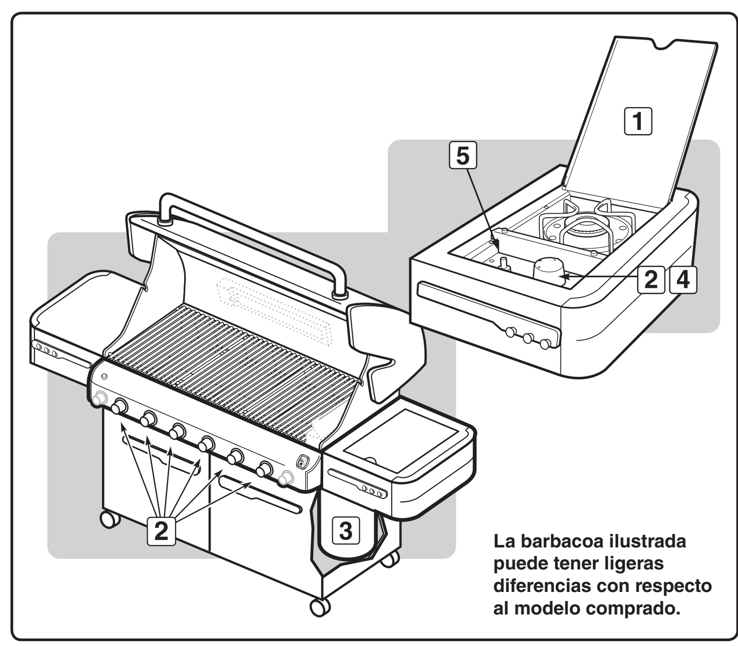
⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web.
Conéctese a www.weber.com®.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1).**
B) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada **(2)** (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición APAGADO), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición APAGADO (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
C) Abra la válvula de suministro de gas **(3)**.
D) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición ENCENDIDO/FUEGO ALTO **(4)**.
E) Pulse el botón de encendido varias veces de manera que cada vez haga clic hasta que vea una llama **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
b) Espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a tratar de de nuevo, o tratar de encender con un cerillo (vea “ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL”). ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control del quemador lateral a la posición OFF (apagado). Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ **PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

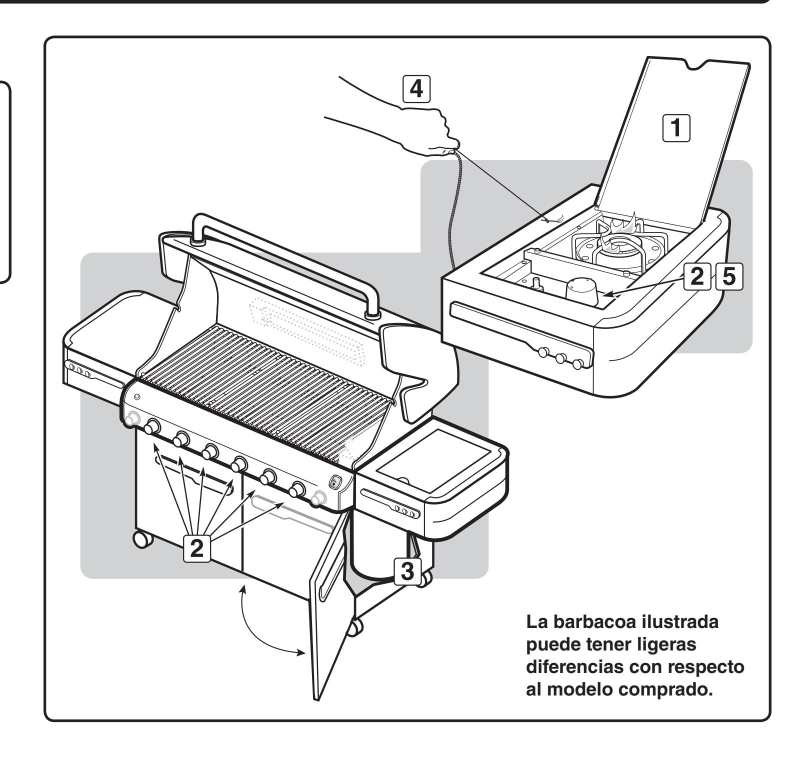
A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.
B) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada **(2)** (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición APAGADO), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición APAGADO (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
C) Abra la válvula de suministro de gas **(3)**.
D) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
E) Aguante el portacerillos y encienda con el cerillo cualquier lado del quemador lateral **(4)**.
F) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición fuego alto **(5)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.**

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:**
- **a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.**
- **b) Antes de probar de nuevo, espere cinco minutos para dejar que el gas se disipe.** ◆

PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control del quemador lateral a la posición OFF (apagado). Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	SOLUCIÓN
La llama en los quemadores es de color amarillo o anaranjado, conjuntamente con olor a gas (esto es normal para el tubo encendedor del quemador).	Revise que no haya obstrucciones en las malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: "MANTENIMIENTO ANUAL".)
Síntomas: **Los quemadores no se encienden. -o- Los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante en la posición fuego alto. -o-** **La temperatura de la barbacoa no pasa más allá de 250° a 300° en la posición ENCENDIDO/FUEGO ALTO.**	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo gire todos las perillas de control del quemador a la posición apagadas y cierra la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire las perillas de control de los quemadores a la posición ENCENDIDO/FUEGO ALTO. Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición APAGADO. Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL."
El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición fuego alto.	¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?	Llene el tanque de propano licuado.
	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Limpie los quemadores. (Vea la sección de "MANTENIMIENTO".)
	¿Utilizó el encendedor rápido varias veces hasta que el quemador principal se encendiese (consulte "ENCENDIDO EL QUEMADOR PRINCIPAL")?	Asegúrese de mantener presionada la perilla de control durante dos segundos después de accionar el encendedor y ver la llama anaranjada proveniente del tubo encendedor de los quemadores.
	¿Funciona el encendedor? ¿Ve una chispa cuando usa repetidas veces el encendedor rápido?	Trate de encender manualmente el quemador (consulte "ENCENDIDO EL QUEMADOR PRINCIPAL"). Póngase en contacto con atención al cliente.
Se producen llamaradas: ⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con hoja de aluminio.**	¿Está precalentando la barbacoa de la manera prescrita?	Coloque a todos los quemadores en fuego alto durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.
	¿Están las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielas a fondo. (Vea la sección "LIMPIEZA".)
	¿Está la bandeja del fondo "sucia" y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja del fondo.
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en fuego alto. Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. (Vea la sección de "MANTENIMIENTO".)
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La tapa está porcelanizada o es de acero inoxidable y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. ESTO NO ES UN DEFECTO.	Límpiela a fondo. (Vea la sección "LIMPIEZA".)
Las puertas del gabinete no están alineadas.	Revise el perno de ajuste en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Deslice la(s) puerta(s) hasta quedar alineada(s.) Apriete la tuerca.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	REVISAR	SOLUCIÓN
El quemador lateral no se enciende.	¿Está cerrado el suministro de gas?	Abra el suministro de gas.
	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo cierre todas las perillas de control de los quemadores y la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire la perilla de control a la posición ENCENDIDO/ FUEGO ALTO. Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición OFF. Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Lentamente abra la válvula del cilindro. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL"
La llama se mantiene baja en la posición FUEGO ALTO.	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera.
El botón de encendido no funciona.	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si un cerillo enciende el quemador, revise el encendedor. Consulte la sección "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL"
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DE ASA GRILL OUT™

PROBLEMA	REVISAR	SOLUCIÓN
La lámpara del asa Weber Grill Out™ no se enciende.	¿Están gastadas las baterías?	Reemplace las baterías.
	¿Están correctamente instaladas las baterías?	Vea la ilustración de ensamblaje.
	¿Está la tapa abierta hasta arriba con el botón de encendido energizado?	La lámpara se activará cuando la tapa esté abierta.
	¿Está activada la luz del asa Weber Grill Out™?	Pulse el botón de encendido.
	¿Está la lámpara del asa Weber Grill Out™ colocada correctamente sobre el asa?	Ajuste su posición (vea la ilustración de ensamblaje).
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o las parrillas cocción en un horno autolimpiante.**

Superficies Externas — Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: Sobre la superficie de la barbacoa o del carro no utiilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.**

Deslice hacia afuera la bandeja del fondo — Retire el exceso de grasa, luego lávela con agua jabonosa tibia y finalmente enjuáguela.

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja deslizante para la grasa con papel aluminio.**

Barras Flavorizer® y rejillas de cocción — Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Según se requiera, retírela de la barbacoa y lávela con agua jabonosa tibia y luego enjuáguela con agua.

Para averiguar donde comprar las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® de reemplazo, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

Plato recolector — Hay disponibles bandejas desechables de lámina de metal, o usted mismo puede forrar el plato recolector con papel aluminio. Para limpiar el plato recolector, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuague.

Termómetro — Pásele un trapo con agua tibia jabonosa, y límpielo con una pelota plástica de fregar.

Caja de cocción — Quite cualquier resto de los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES. Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

Tapa interna — Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Superficies de acero inoxidable — Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de fregarlas en la dirección del grano del acero inoxidable.

No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo, o xileno. Enjuáguelas bien después de lavarlas.

Preserve su acero inoxidable — La barbacoa o su gabinete, tapa, panel de control y estantes pudieran estar hechos de acero inoxidable. Es sencillo mantener vistoso al acero inoxidable. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia, y séquelo con un trapo. Para párticulas díficiles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico.

⚠ **IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambre o limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable ya que las rayarán.**

⚠ **IMPORTANTE: Al limpiar las superficies asegúirese de frotar/restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable.** ◆

MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

La barbacoa de gas Weber®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección del venturi **(1)** del tubo quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por la válvula de aire de combustión. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor de las aberturas para el aire de combustión, causando un daño serio a la barbacoa.

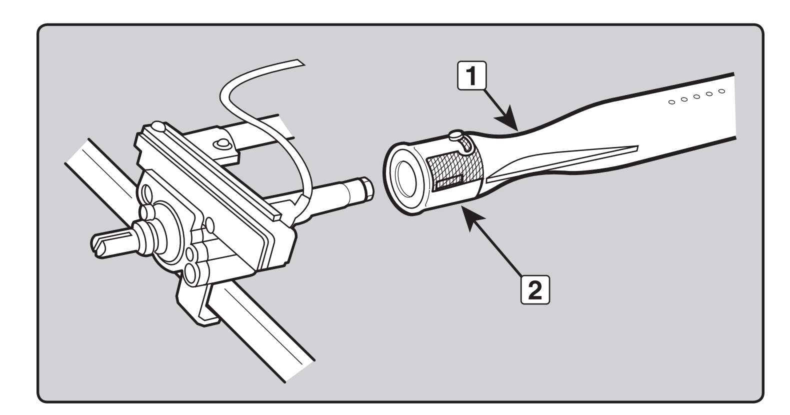
La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla **(2)** de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas para el aire de combustión.

Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año (vea "MANTENIMIENTO ANUAL"). También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:

A) Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
B) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
C) La barbacoa se calienta de manera dispareja.
D) Uno o más quemadores no se encienden.

⚠ **PELIGRO**

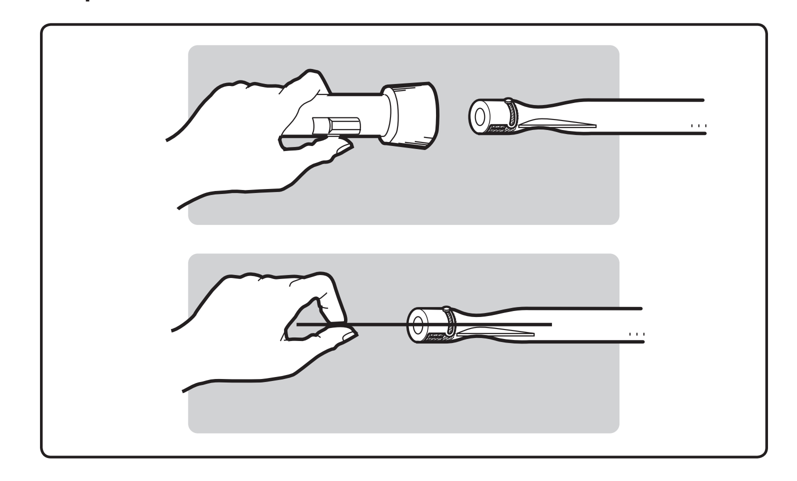
El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad. ◆



LIMPIEZA DE TUBO DE QUEMADOR

A) Cierre el suministro de gas.
B) Retire el múltiple (vea "REEMPLACE LOS QUEMADORES PRINCIPALES").
C) Revise la parte interna de cada quemador con una linterna.
D) Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien). Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto se hace para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

⚠ **PRECAUCIÓN: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.** ◆



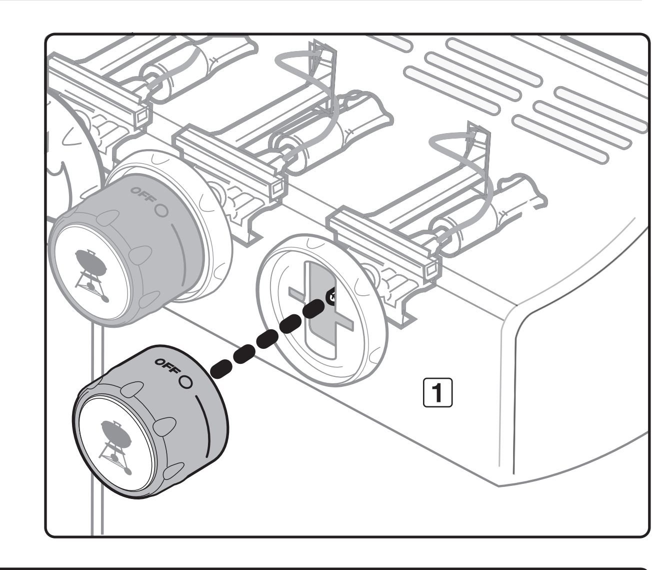
REEMPLAZO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

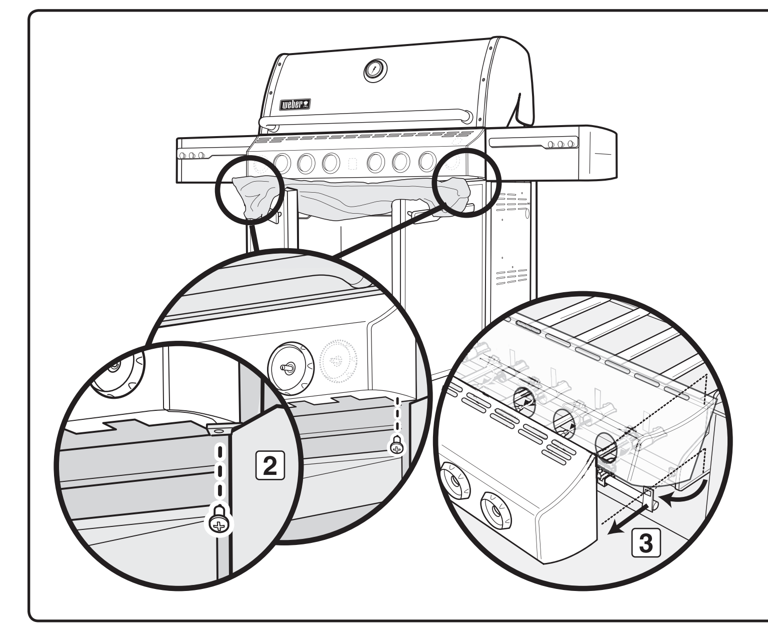
A) Su barbacoa de gas Summit® debe estar apagada y fría.
B) Cierre el gas en la fuente.
C) Desconecte el suministro de gas.
D) Retire las parrillas de cocción.
E) Retire las barras Flavorizer®.
F) Retire la caja de ahumado. (si está incluida en su modelo).

Retire el panel de control

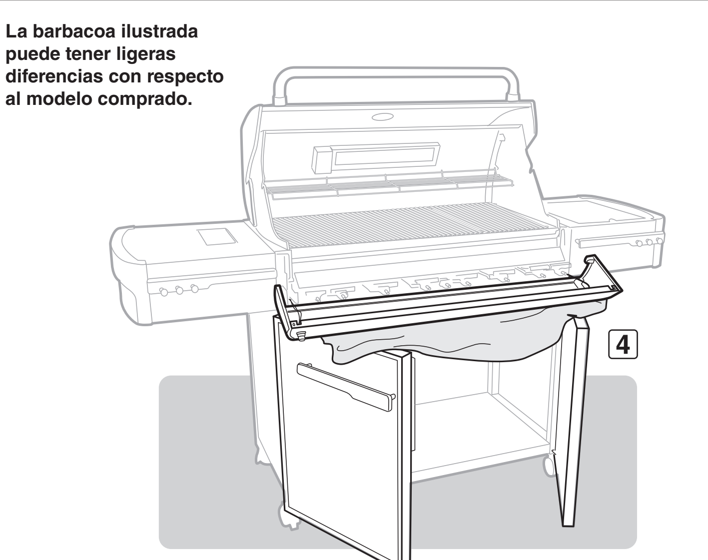
Piezas requeridas: destornillador Phillips y una toalla.

A) Retire las perillas de control del quemador **(1)**.
B) Abra ambas puertas y coloque una toalla sobre la parte superior de las mismas. Esto evitará que el panel de control y las partes superiores de la puertas se rayen en el próximo paso.
C) Con un destornillador Phillips, retire los tornillos en la parte inferior del panel de control **(2)**.
D) Incline el panel de control hacia delante y levántelo halándolo en dirección contraria a la barbacoa **(3)** (Para los modelos Summit® con funciones LED: tenga cuidado de no romper o desconectar los cables de los LED del panel de control).
E) Coloque el panel de control sobre la toalla que cubre los ensambles de las puertas **(4)**.

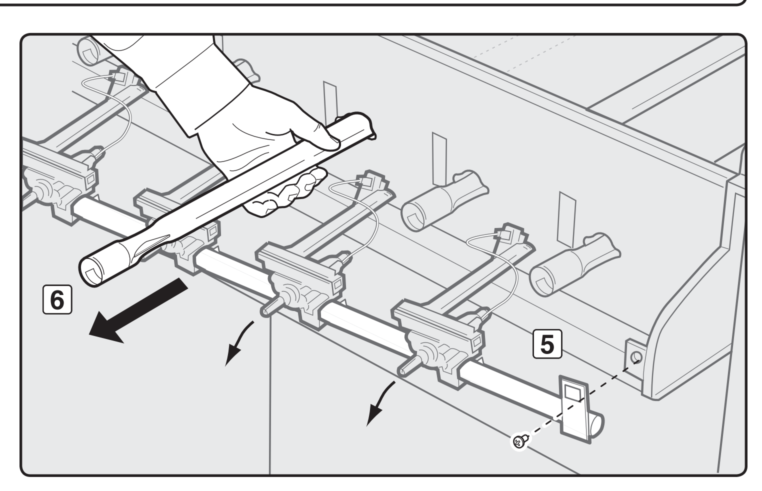




La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



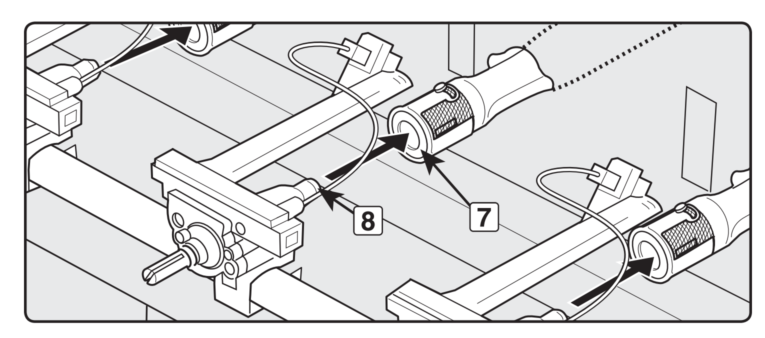
F) Retire los dos tornillos que fijan el múltiple a la caja de cocción. Hale el ensamblaje del múltiple fuera del bastidor del mismo **(5)**.
G) Hale del bastidor del múltiple los tubos quemadores seleccionados y reemplácelos con los tubos quemadores nuevos **(6)**.

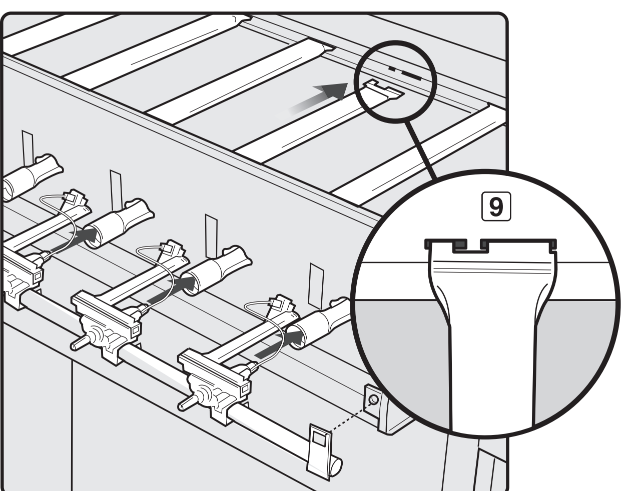


H) Para reinstalar el ensamblaje del múltiple, reverse los pasos A al G.

⚠ **PRECAUCIÓN: Los agujeros del quemador (7) deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (8). Asegúrese de que los extremos opuestos de los tubos quemadores (9) estén debidamente alineados en las ranuras del lado posterior de la caja de cocción. Antes de atornillar el múltiple en su sitio, verifique que esté correctamente ensamblado.**

⚠ **ADVERTENCIA: Tras reinstalar las líneas de gas y antes de usar la barbacoa, dichas líneas deberán inspeccionarse con una solución de agua y jabón para verificar de que no existan fugas de gas. (Vea “Compruebe que no haya fugas de gas.”)** ◆





MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

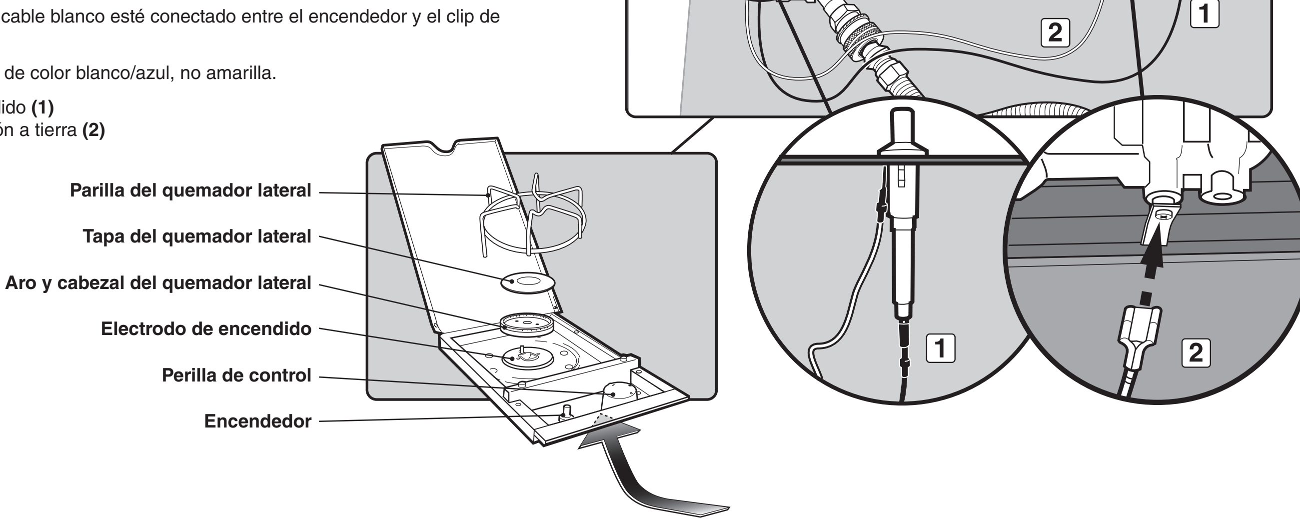
⚠ **ADVERTENCIA: Todos los controles y válvulas de suministro de gas deberán estar cerrados en la posición APAGADO.**

Asegúrese de que el cable negro esté conectado entre el encendedor y el electrodo.

Asegúrese de que el cable blanco esté conectado entre el encendedor y el clip de conexión a tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

A) Cable de encendido **(1)**
B) Cable de conexión a tierra **(2)**
C) Quemador **(3)** ◆



MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la malla contra arañas y demás insectos

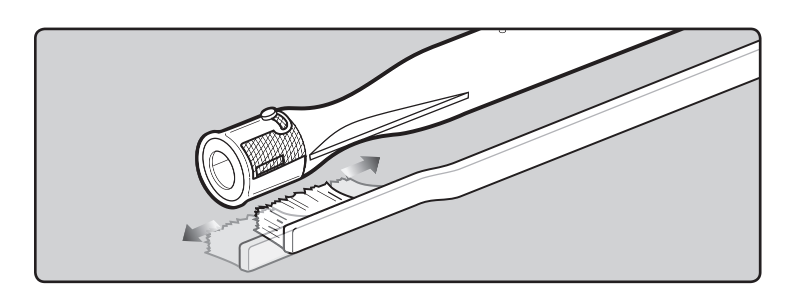
Para inspeccionar la malla contra arañas y demás insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, retire los quemadores para limpiar las mallas.

Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las malla contra arañas y demás insectos.

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.**

Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas y quemadores en su sitio.

Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

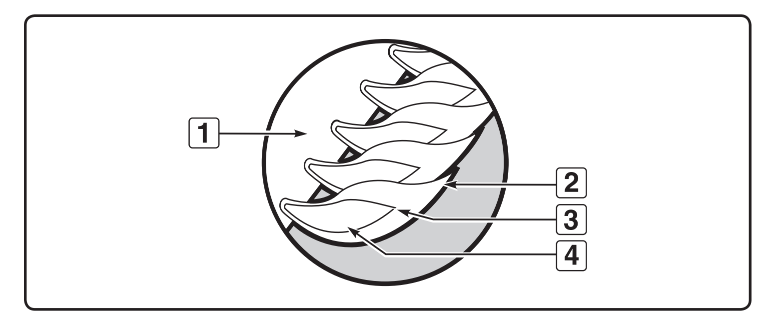


Patrón de la llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

A) Tubo quemador **(1)**
B) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo **(2)**
C) Azul claro **(3)**
D) Azul oscuro **(4)**

Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador. ◆



MEMO



THE WEBER® GAS GRILL COOKBOOK

16 great recipes, **1** great grill

LE LIVRE DE RECETTE, POUR BARBECUE A GAZ WEBER®

16 recettes merveilleux, **1** gril fantastique

LIBRO DE COCINA PARA BARBACOAS Ó ASADORES DE GAS DE WEBER®

16 grandiosas recetas, **1** gran barbacoa ó asador





CONTENIDO

¡Gracias por haber escogido Weber! Esperamos que disfrute durante muchos años de nuestro fiel servicio. Es para nosotros un placer presentarle este libro de cocina repleto de recetas Weber, todas ellas probadas y degustadas a la parrilla. Saludos cordiales y que aproveche!

NOCIONES BÁSICAS SOBRE LAS BARBACOAS Ó ASADORES WEBER

Cada receta contenida en este libro incluye un método de preparación a la parrilla así como las propiedades de calor idóneas para utilizar la barbacoa ó asador de gas Weber®. Las tablas incluidas en este libro le servirán como una referencia útil y fácil de usar.

Cocine Con La Tapa Cerrada: Todos los platos a la parrilla se cocinan con la tapa cerrada para proporcionar un flujo de calor uniforme y en constante circulación. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas Weber® cocina de forma muy parecida a un horno de convección. El termómetro situado en la tapa indica la temperatura de preparación existente dentro de la barbacoa ó asador y se puede utilizar para comprobar la temperatura interna de las carnes cuando se desea un grado concreto de preparación. La tapa debe estar cerrada tanto al calentar la barbacoa como al cocinar con ella. No suba la tapa mientras cocina, el calor se escapará cada vez que lo haga.

Caliente La Parrilla: Es muy importante que caliente la barbacoa ó asador antes de cocinar con ella. Encienda la barbacoa ó asador de gas Weber® siguiendo las instrucciones del Manual del Propietario. Baje la tapa y espere hasta que el termómetro de la tapa alcance 260˚-288˚C. Este procedimiento tardará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de la temperatura exterior.

Sistema Flavorizer®: Cuando las carnes desprenden su jugo, dichos jugos caen en las barras Flavorizer® que están especialmente orientadas para crear el humo que proporciona a las carnes un irresistible sabor a barbacoa. Gracias al exclusivo diseño de los quemadores, de las barras Flavorizer® y de los mandos de control de temperatura, las llamas incontroladas quedan prácticamente eliminadas, ya que es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de las barras y quemadores Flavorizer®, las grasas sobrantes son dirigidas a través de la bandeja del fondo con forma de embudo hasta la bandeja recolectora del exceso de grasa.

CONSEJOS PRÁCTICOS & TRUCOS ÚTILES

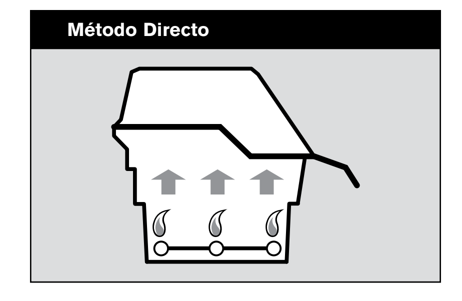
- Quite la grasa sobrante de los filetes, chuletas y asados, dejando apenas 0,6 cm de grasa. Cuanta menos grasa haya, más fácil será limpiar la barbacoa ó asador, y prácticamente se asegurará que no se produzcan llamas poco apropiadas.
- En caso de que se produzca una llamarada poco deseable, APAGUE todos los quemadores y coloque los alimentos en otra zona de la parrilla. Las llamas se apagarán con rapidez. Una vez apagadas, vuelva a encender la barbacoa. NO UTILICE AGUA EN NINGÚN CASO PARA APAGAR LAS LLAMAS DE UNA BARBACOA DE GAS.
- No cubra con papel de aluminio la bandeja del fondo que tiene forma de embudo. Esto podría impedir que la grasa escurra hasta llegar a la bandeja recolectora del exceso de grasa.
- Asegúrese de que la bandeja del fondo y la bandeja recolectora del exceso de grasa esten limpias y no tengan restos de alimentos.
- La temperatura de la barbacoa ó asador de gas Weber® puede ser más elevada de lo normal durante los primeros usos.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, pescados, o aves frescos.
- No descongele carne a temperatura ambiente, descongele en el refrigerador.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo plato en el que haya colocado alimentos crudos.

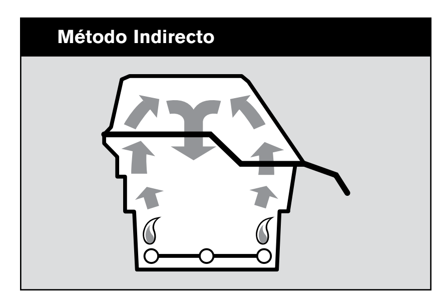
MÉTODOS DE COCINA A LA PARRILLA

La elección más importante que debemos hacer en la cocina a la parrilla es seleccionar el método de cocción de un alimento específico: fuego directo ó indirecto. La diferencia entre estos dos métodos es sencilla: en el método directo, los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Por el contrario, en el indirecto, la fuente de calor se coloca a ambos lados de los alimentos, por lo que no están directamente sobre la fuente. Utilice el método más apropiado de cocción para obtener los mejores resultados y la mejor garantía de seguridad.

Método Directo

El método directo, se realiza colocando los alimentos directamente sobre la fuente de calor. Incluso con alimentos cocinados a la parrilla, deberá dar vuelta una vez a los alimentos. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de preparación: filetes, chuletas, kabobs ó brochetas, salchichas, verduras, entre otros. Asimismo, es necesario cocinar directamente las carnes de preparación a fuego ***alto***. El método a fuego ***alto*** consigue aportar a la carne una textura crujiente y sabrosa en los puntos de contacto de la carne con la parrilla. Además aporta un excelente color y sabor a toda la superficie de los alimentos. Filetes, chuletas, pechugas de pollo y piezas de carne de mayor tamaño, todos ellos se benefician de la preparación a fuego ***alto***. Para realizar este tipo de preparación, coloque las piezas de carne directamente sobre el fuego intenso durante 2-5 minutos por cada lado. Las piezas de menor tamaño necesitan menor tiempo de preparación. Normalmente, después de haber cocinado a fuego ***alto***, es recomendable terminar de cocinar los alimentos a la parrilla a una temperatura más baja. También puede cocinar a la parrilla alimentos de preparación rápida con el método directo; utilice el método indirecto para alimentos que requieran más tiempo de preparación. Para preparar su barbacoa ó asador de gas para cocinar los alimentos directamente en la parrilla, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asado, después ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Baje la tapa de la barbacoa ó asador y súbala sólo para dar la vuelta a los alimentos ó para probar si los alimentos están hechos a su gusto una vez terminado el tiempo de preparación recomendado.





Método Indirecto

El método indirecto es muy parecido a hornear pero, gracias a la barbacoa ó asador, aporta ventajas adicionales en la textura, en el sabor y en el aspecto que no puede conseguir en un horno. Para preparar la barbacoa ó asador para el método indirecto, ha de encender los quemadores de gas situados a ambos lados de los alimentos, pero no los que estén directamente debajo de ellos. El calor se eleva, rebota en la tapa y en la parte interior de la barbacoa y se mantiene en circulación para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme por todos los lados, de forma similar a un horno de convección, de manera que no es necesario darle la vuelta a los alimentos. Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocinado de 25 minutos ó más, ó para aquellos alimentos delicados en los que la exposición directa a las llamas los secaría demasiado ó los chamuscaría. Algunos ejemplos de este tipo son asados, costillas, pollos y pavos enteros así como otras grandes piezas de carne y filetes de pescados delicados. Para preparar la barbacoa de gas para el método de cocinado indirecto, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Después ajuste los quemadores situados a ambos lados de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague los quemadores situados justo debajo de los alimentos. Para conseguir mejores resultados, coloque los asados, las aves ó las grandes piezas de carne en una parrilla de asado dentro de una bandeja de papel de aluminio resistente. Para alimentos que requieren prolongados tiempos de cocinado, añada agua a la bandeja recogegotas para evitar que ardan las gotas de grasa. Estos restos de gotas se pueden utilizar como salsa ó jugo.





Filetes A Las Tres Pimientas

FILETES A LAS TRES PIMIENTAS

Dorar a fuego Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 6 filetes de ternera de unos 3 – 4 cm de grosor
- 2 cucharaditas de pimienta negra en grano
- 2 cucharaditas de pimienta blanca en grano
- 2 cucharaditas de pimienta Szechwan en grano
- una pizca de pimienta de Jamaica molida

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Machaque los granos de pimienta sin llegar a molerlos. Mezcle los granos de pimienta con la pimienta de Jamaica molida. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas después de haber mezclado la carne con la mezcla de pimienta. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 4 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 6 personas.

FILETES DE LOMO MARINADOS

Con fuego Directo Intensidad Media

Ingredientes del marinado:

- 1/2 taza de aceite
- 1/3 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de vinagre de vino tino
- 2 cucharadas soperas de jugo de limón
- 1 cucharada sopera de salsa inglesa
- 1 cucharadita sopera de mostaza seca
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 700 g de filetes de lomo, de unas 1-1/2 – 2 cm de grosor

Mezcle los ingredientes del marinado en un platón llano que no sea de metal. Coloque los filetes en el marinado impregnándolos completamente. Deje los filetes cubiertos por el marinado en el frigorífico durante al menos 4 horas ó durante una noche. Retire los filetes del marinado y tire el marinado. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Cocine los filetes en la parrilla durante 5 minutos por cada lado, de forma que estén dorados por fuera pero más bien poco hechos por dentro. Corte los filetes en forma diagonal en finas rodajas antes de servirlos.

Para 4 personas.

FILETES A LAS HIERBAS DE AJEDREA

Dorar a fuego Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Alta

- 4 filetes de ternera de unos 3-4 cm de grosor
- 1-1/2 cucharaditas de hojas de albahaca seca
- 1 cucharadita de hojas de estragón seco
- 1 cucharadita de cebolleta seca
- 4 dientes de ajo picado

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Mezcle las hierbas y el ajo; macháquelos con un tenedor hasta que se forme una pasta. Impregne ambos lados de los filetes con la pasta de hierbas. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas antes de cocinarlos a la parrilla. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 4 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 4 personas.

COSTILLAS DORSALES CON SALSA PICANTE DE SIDRA

Indirecto Calor Medio
de *El gran libro de barbacoas" de Weber™*

Para la salsa:

- 2 tazas de cidra
- 1/4 taza de chalotes
- 1 cuchara de café de pimiento jalapeño picado, quitando previamente las semillas
- 1/4 taza de ketchup
- 2 cucharas de café de vinagre de vino blanco
- 2 cucharas soperas de tomate concentrado
- 1 cuchara sopera de azúcar morena
- 1/4 de cuchara de café de sal
- 1/4 de cuchara de café de pimienta negra molida previamente

- Unos 2 kg de costillas en dos ó tres porciones
- Sal
- Pimienta negra previamente molida

Para hacer la salsa: En una sartén pequeña mezclar la sidra, los chalotes y el jalapeño. Hervir y dejar a fuego medio hasta que quede reducido a la mitad (15 – 20 minutos). Añadir los restantes ingredientes para la salsa, hervir nuevamente y quitar del fuego. (Se puede preparar la salsa antes y guardar en el frigorífico hasta su uso).



Costillas Dorsales Con Salsa Picante De Sidra

Antes de poner las costillas en la barbacoa dejarlas a temperatura ambiente durante unos 20 a 30 minutos Sazonar con sal y pimienta. Poner las costillas sobre la parrilla con el hueso hacia abajo, método indirecto y calor medio hasta que la carne quede muy tierna y se separe ligeramente del hueso en los extremos (aprox. 1-1/2 a 2 horas). Untar frequentemente las costillas con la salsa durante el proceso de cocción, en los últimos 10 minutos. Sacar las costillas de la parrilla dejándolas reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortar las costillas individualmente. Servir caliente.

Para 4 personas.







Brochetas De Cordero Con Especias

KABOBS Ó BROCHETAS DE CORDERO CON ESPECIAS

Con fuego Directo Intensidad Media

Marinado de naranjas y especias:

1/2 taza de aceite de oliva
1/4 taza de vinagre de vino tinto
1 cucharada sopera de jugo de limón
2 cucharadas soperas de piel de naranja rallada
1 cebolla verde y una corona de cebolla, picadas
una pizca de canela en polvo
una pizca de ajos en polvo

1 kg de cordero magro, cortado en pedazos de 3 - 4 cm

Prepare el marinado de naranjas y especias: Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre el cordero en un platón llano de cristal ó en una bolsa de plástico resistente. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 ó 6 horas. Retire el cordero del marinado, escúrralo y guarde el marinado. Vierta el marinado que ha guardado en una pequeña cazuela. Póngalo a hervir y déjelo que hierva durante 10 segundos.

Coloque el cordero en forma de 4 ó 6 pinchos de metal a modo de brochetas. Coloque los kabobs ó brochetas en la bandeja de asado; cocínelos a la parrilla hasta que estén a su gusto, unos 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kabobs con un pincel mientras se hace a la parrilla; dé la vuelta a los kabobs. Servir caliente.

Para 4 ó 6 personas.



PIERNA DE CORDERO

Con fuego Indirecto Intensidad Media

1 pierna de cordero, sin hueso, enrollada y atada, entre 2-1/2 y 3 kg.
2 dientes de ajo, cortados en 8 pedazos
Aceite
1 cucharada sopera de piel de limón rallada
una pizca de sal
1 cucharadita de hojas secas de romero
una pizca de pimienta negra

Haga 8 hendiduras pequeñas en la superficie de la pieza de cordero con un cuchillo pequeño con punta. Coloque un pedazo de ajo en cada hendidura. Extienda el aceite sobre la pieza con un pincel. Espolvoree la piel del limón, la sal, el romero y la pimienta por encima de la pieza. Coloque la pieza en la bandeja de asado y déjelo en la parrilla durante 2-1/2 horas hasta término medio 71˚C.

Para 10 ó 12 personas.



COSTILLAR DE CORDERO

Dorar a fuego Medio;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 2 costillares de cordero, entre 1/2 y 3/4 kg. cada uno
- 2 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
- 1 taza de migas de pan fresco
- 1/4 taza de perejil picado
- 1/2 cucharadita de sal
- una pizca de pimienta recién molida
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 1 diente de ajo machacado

Dore los costillares de cordero directamente sobre el fuego de mediana intensidad, con la parte de la grasa hacia abajo, durante 5 minutos. Retírelos de la barbacoa ó asador. Extienda 1 cucharada de mostaza sobre cada costillar de cordero. Mezcle en un tazón pequeño las migas de pan, perejil, sal y pimienta. Espolvoréelo de manera uniforme sobre los costillares de cordero. Mezcle la mantequilla derretida y el ajo y viértalo poco a poco por encima de la carne. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que esté en su punto, 63˚C, durante unos 20 minutos para término medio.

Para 4 personas.

CHULETAS DE CERDO CON RELLENO DE NUECES

Dorar a fuego Directo Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

Relleno de nueces:

- 1/2 taza de nueces picadas en trozos grandes
- 1/4 taza de cebollas verdes en rodajas y de coronas de cebolla
- 1/4 taza de pimiento verde picado
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- una pizca de hojas de romero seco
- una pizca de pimienta blanca
- 2 tazas de pedacitos de pan duro de trigo (2 cm de grosor)
- 1/3-1/2 taza de caldo de pollo

- 6 chuletas de lomo de cerdo con hueco para el relleno, con unos 3-4 cm de grosor

Prepare el relleno de nueces: Sofría las nueces, las cebollas y el pimiento verde con mantequilla en un sartén pequeño hasta que las cebollas estén tiernas; vierta el romero y la pimienta y déjelo sofreír durante 1 minuto más. Mezcle el relleno de nueces y los pedacitos de pan en un tazón; mézclelo con un poco de caldo de pollo, lo justo para que se humedezca. Coloque el relleno con una cuchara en el centro de las chuletas de lomo de cerdo y unte en los bordes de las chuletas asegurándolas con palillos. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Coloque las chuletas sobre la parrilla directamente sobre fuego alto durante unos 12 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolas a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que pierdan el color rosado, durante unos 4 ó 6 minutos. Retire los palillos antes de servir.



Costillar De Cordero

Para 6 personas.









Pollo Al Queso Ricotta

POLLO AL QUESO RICOTTA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 1 pollo entero, de unos 2 ó 2-1/2 kgs de peso
- 400 g de queso de ricotta
- 1/3 taza queso parmesano rallado
- 1 huevo
- 1-1/4 cucharadita de hojas secas de albahaca, divididas
- una pizca de hojas secas de estragón, divididas
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 1 diente de ajo grande, picado
- Aceite
- Pimentón

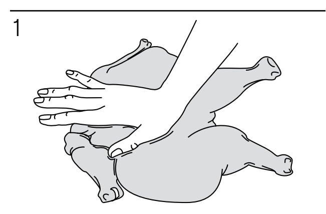
Con una tijeras de cocina, divida en dos partes el pollo, cortándolo longitudinalmente por la columna. Retire la columna y la parte trasera. Tire de la piel del cuello hacia atrás. Tire de las puntas de las alas hacia atrás.
1. Coloque el pollo, con la piel hacia arriba sobre la mesa; empuje el pollo con las palmas de las manos hacia abajo, hasta que crujan los huesos, para que el pollo quede tumbado.
2. Afloje la carne de la parte superior del pollo y de los muslos con un cuchillo de cocina y con los dedos, empezando por el extremo superior. Procure no romper ó cortar la piel.

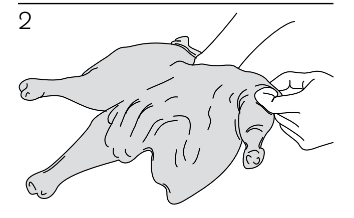
Mezcle el queso ricotta y el parmesano, el huevo, 1 cucharadita de albahaca, 1/2 cucharadita de estragón, perejil y ajo.
3. Ponga con cuidado la mezcla de queso debajo de la piel del pollo, empujando con los dedos para distribuir de manera homogénea sobre el cuerpo y los muslos del pollo. Extienda un poco de aceite con un pincel; espolvoree el resto, una pizca de albahaca, una pizca de estragó y el pimentón.

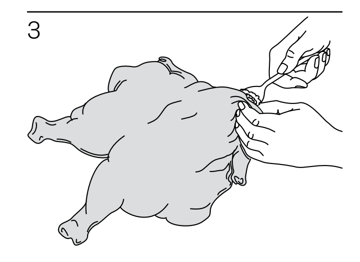
Ponga el pollo en la bandeja de asado, con la piel hacia arriba, y cocínelo en la parrilla con el método indirecto a fuego medio hasta que los muslos del pollo se muevan con facilidad y la piel esté bien dorada, 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en la tabla de madera; déjelo reposar durante 10 minutos. Córtelo en 4 pedazos, con un corte en horizontal y otro en vertical. Vuelva a colocar el pollo en la fuente para servir.

Para 4 personas.









FAJITAS DE POLLO

Con fuego Directo Intensidad Media

Marinado:

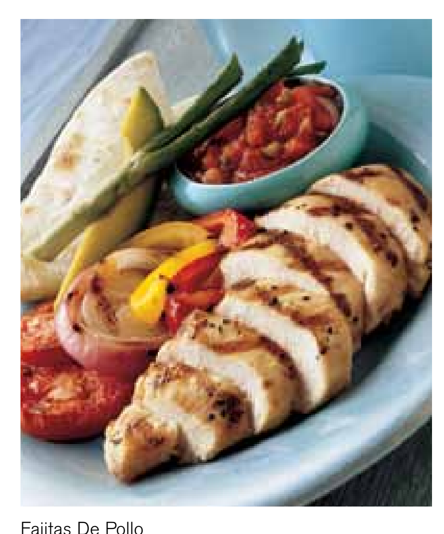
1/4 taza de aceite
3 cucharadas soperas de jugo de limón
2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto
2 cucharadas soperas de cebollas cortadas muy finas
1 diente de ajo, picado
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 cucharadita de hojas de orégano seco
una pizca de sal
una pizca de pimienta
una pizca de comino en polvo

6 medias pechugas de pollo sin hueso y sin piel
4 tomates, cortados en rojas de 1 cm
1 cebolla roja, cortada en rodajas de 1 cm
1 pimiento picante rojo ó amarillo, sin rabo y sin pepitas y cortados en trozos
6 tortillas (estilo mejicano) grandes de harina
1 aguacate, en rodajas
Salsa

En un platón llano, no metálico, mezcle todos los ingredientes del marinado. Prepare el marinado. Añada el pollo, dándole la vuelta para extender el marinado por todas partes. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 horas, removiendo de vez en cuando. Retire las pechugas de pollo del marinado y tire el marinado. Cocine a la parrilla las pechugas de pollo hasta que la carne pierda su color rosado, durante 8 ó 12 minutos, dándole la vuelta una vez. Véase la página 32 para los tiempos de cocinado de los tomates, cebollas y pimientos. Envuelva las tortillas en papel de aluminio y colóquelas sobre la bandeja de asado. Caliéntelas durante un minuto. Corte los pimientos en tiras y parta en rodajas el pollo. Coloque las rodajas de pollo, los tomates, cebollas, los pimientos y el aguacate en las tortillas calientes y enróllelas, y estarán listas para comer. Sírvanse con salsa.

Para 6 personas.





Fajitas De Pollo



Consejo Weber

Si se va a utilizar una salsa para colocarla sobre la carne mientras se hace, divida la salsa y utilice una parte para colocarla mientras se cocina la carne y otra para servirla en la mesa. Si utiliza marinado que haya sido usado con carnes ó pescados frescos, hágalo hervir de forma intensa durante 10 segundos completos antes de utilizarlo como salsa ó guarnición.





Róbalo (Ó Similar) Con Pimientos A La Vinagreta

RÓBALO (Ó SIMILAR) CON PIMIENTOS A LA VINAGRETA

Directo Fuego Alto
de www.weber.com®

Para la vinagreta:

- 3 pimientos grandes, preferentemente rojos, amarillos ó verdes
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharas soperas de jugo de naranja
- 2 cucharas soperas de perejil liso ó rizado picado muy fino
- 1 cuchara sopera de jugo de limón
- 1/2 cuchara de ajo picado
- 1/2 cuchara de comino molido
- 1/4 de cuchara de sal
- 1/4 de cuchara de pimienta negra molida en el momento
- 1/4 de cuchara de Tabasco

- 4 Filetes de róbalo de unos 200 g cada uno y unos 2,5 cm de gruesos
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta molida en el momento

Para hacer la vinagreta: Asar los pimientos (gas ó carbón: directo, fuego alto) hasta que la piel esté ligeramente quemada por todos los lados, unos 10 a 12 min. dándoles la vuelta cada 3 a 4 min. Sacarlos de la parrilla y envolverlos en papel cerrando firmemente. Esperar unos 10 a 15 min. para que se enfríen un poco. Sacar los pimientos de su envoltorio quitando la piel quemada. Cortar por arriba para quitar las semillas y cortar los pimientos en tiras de 1 cm aprox. y dejarlos reposar.
En un tazón tamaño medio mezclar todos los demás ingredientes para la vinagreta. Ponga ahora las tiras de pimientos en la vinagreta dejando todo reposar durante un día.

Cubrir ligeramente los filetes de pescado con aceite con ayuda de un pincel. Aderezarlos con sal y pimienta. Asarlos a fuego alto, método directo hasta que la carne esté opaca en el centro durante unos 5 a 7 min., dándoles la vuelta una vez. Sacar de la barbacoa ó asador. Se sirve caliente, repartiendo la vinagreta por encima con una cuchara.

Para 4 personas.



BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Directo Alto

Mantequilla al curry:

1/2	taza de mantequilla
2	cucharadas soperas de cebolla cortada muy fina
1	cucharadita de eneldo fresco picado
1 – 1-1/2	cucharaditas de curry en polvo
	Una pizca de ajo en polvo
1	kg de langostinos grandes con cáscara y limpios
	Aceite de oliva
	Rodajas de limón ó de lima
	Eneldo fresco ó ramas de perejil

Haga la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña sobre fuego de intensidad media - alta. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Ensarte los langostinos en seis pinchos de brochetas de 30 cm, dejando espacio entre cada trozo de langostino. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre los langostinos. Cocínelos a la parrilla hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos, en función del tamaño. Dé la vuelta a los pinchos una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas cocinadas en un platón para servir. Decore la fuente con las rodajas de lima y con el eneldo.

Para 4 personas.

FILETE DE SALMÓN DE KIOTO

Con fuego Directo Alto

1/3	taza de salsa de soya
1/4	taza de concentrado de jugo de naranja
2	cucharadas soperas de aceite
2	cucharadas soperas de salsa de tomate
1	cucharadita de jugo de limón
1/2	cucharadita de mostaza preparada
1	cucharada sopera de cebolla verde y su corona, picada
1	diente de ajo, picado
1/2	cucharadita de jengibre, picado
4	filetes de salmón, de 2-1/2 cm de grosor
	Aceite de oliva

Para hacer el marinado, mezcle todos los ingredientes excepto los filetes de salmón; vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en una bandeja llana de cristal. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico de 30 a 60 minutos. Escurra el salmón y guarde el marinado. Vierta el resto del marinado que ha guardado en una cazuela pequeña. Póngala a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 10 segundos completos. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de asado. Cocínelo a la parrilla hasta que el pescado esté tierno 6 y 8 minutos para medio crudo, y extienda con un pincel un poco de marinado a mitad de tiempo de preparación.

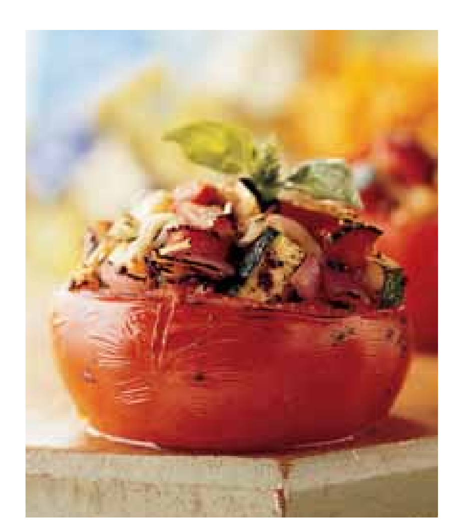
Para 4 personas.




Filete De Salmón De Kioto







Tomates Rellenos Asados Con Ratatouille

TOMATES RELLENOS ASADOS CON RATATOUILLE

Directo Calor Medio
de www.weber.com®

4 tomates rojos grandes
sal

Para el relleno:

1 cebolla morada mediana cortada en trozos de 1/2 cm aprox.

1 pimiento rojo mediano limpio cortado en trozos

1 calabacín mediano cortado en rodajas de 1 cm de grosor

aceite virgen de oliva

pimienta negra molida en el momento

2/3 de taza de mozzarella cortada

1 cuchara sopera de albahaca fresca cortada muy fina

1 cuchara sopera de vinagre a la albahaca ó al estragón

Cortar las partes de arriba de cada tomate (aprox. 1 cm) y tirarlos. Con un cuchillo pequeño muy afilado se corta alrededor por dentro de los tomates sin dañar las paredes ni el fondo, vaciándolos con ayuda de una cuchara. Dejar aprox. 1/2 cm de carne de tomate adherido a la piel. Tirar las semillas y el jugo para hacer sitio para el relleno. Sazonar ligeramente con sal por dentro de los tomates. Después ponerlos bocabajo y cortarlos por la mitad de arriba a bajo dejándolos reposar sobre papel de cocina en un plato mientras se prepara el relleno.

Para el relleno: Con ayuda de un pincel de cocina cubrir ligeramente con aceite la cebolla, el pimiento y el calabacín. Sazonar con sal y pimienta. Asar (método directo, calor medio) hasta que estén tiernos, las cebollas precisan de 8 a 10 minutos y los pimientos y calabacines unos 6 a 8 min. Después colocar todo encima de una madera de cocina para cortar todo en trozos de 1/2 cm. En un tazón medio poner las verduras, el queso, el albahaca y el vinagre. Mezclar todo.

Con ayuda de una cuchara rellenar los tomates. Asar los tomates rellenos durante unos 8 a 12 minutos (método indirecto, calor medio) hasta que el queso esté fundido y las verduras calientes. Servir inmediatamente.

Para 4 personas.

PAPAS RELLENAS A LA PARRILLA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 3 papas grandes para asar
- 3 cucharadas soperas de mantequilla ó margarina
- 2 yemas de huevo
- 1/2 taza de crema agria
- 1 cucharada sopera cebolletas picadas
- una pizca de sal
- 2 cucharadas soperas de queso cheddar fuerte
- 1/4 taza de cabezas de brócoli

Lave y seque las papas. Haga agujeros en las papas con un tenedor. Cocínelas en la parrilla hasta que se cuezan, aprox. 1 hora. Corte las papas por la mitad. Quite la parte de dentro de cada papa con una cuchara, dejando sólo la piel. Machaque las papas con la mantequilla mientras estén calientes. Mezcle las yemas de huevo con la crema agria; mézclelo a su vez con las papas, las cebolletas y con sal. Ponga toda la mezcla a modo de montón sobre la piel de las papas.

Coloque las papas rellenas sobre la parrilla de asado y cocínelas hasta que las papas estén calientes de forma homogénea, durante aprox. 10 minutos. Ponga por encima el queso y déje las papas un poco más en la barbacoa ó asador hasta que el queso se derrita. Decore la parte de arriba con el brócoli antes de servir.

Para 6 personas.

PARAÍSO A LA PARRILLA

Indirecto Calor Medio
de *"El gran libro de barbacoas" de Weber™*

Para el glasé:

- 3/4 de taza de jugo de naranja exprimido en el momento
- 1 cuchara sopera de miel
- 1 cuchara sopera de jugo de lima exprimido en el momento
- 2 cucharaditas de maicena

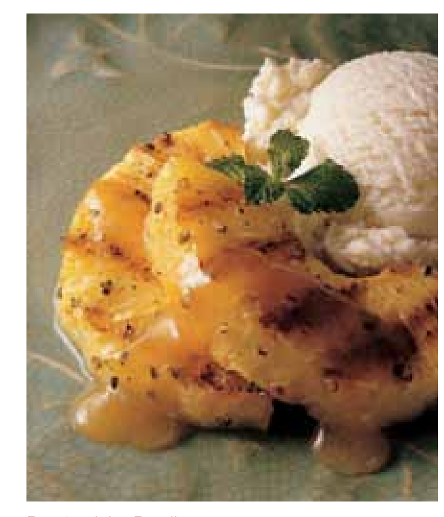
- 4 rodajas de piña natural, 1 – 1-1/2 cm de grosor
- 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde ó granos de pimienta negra

- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: en un pequeño sartén mezclar todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir (calor medio alto) hasta que esté espeso (1 a 2 minutos) Mantenga el glasé caliente ó vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas (método indirecto, calor medio) unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta una vez. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.




Paraíso A La Parrilla



GUIA PARA LA COCCIÓN

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas de oro: Para filetes, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el método directo según el esquema ó según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos una vez. Para asados, aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el método indirecto durante el tiempo indicado en el esquema ó, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res está indicado según la definición en EE.UU. término medio crudo, si no se indica lo contrario. Los asados, piezas grandes de carne y chuletones hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentara de 5 a 10°C durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Bisteces: New York, chuleta de dos lomos, “rib-eye”, churrasco o lomo de cerdo)	3/4"	4-6 minutos con fuego alto directo
	1"	5-8 minutos; marcar con fuego alto directo 4-6 minutos ase 1-2 minutos fuego alto indirecto
	1-1/2"	10 – 14 minutos; marcar con fuego alto directo 6 – 8 minutos ase 4-6 minutos fuego alto indirecto
Falda	1-1/2 lb. a 2 lb.; 3/4"	8-10 minutos fuego alto directo
Hamburguesas	3/4"	8-10 minutos con fuego alto directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Preparación
Chuletas (lomo, costillas)	3/4"	6 – 8 minutos con fuego alto directo
	1"	8 – 10 minutos con fuego medio directo
Costillas de cerdo, de lomo	1-1/2 - 2 lbs.	3 – 4 horas con fuego bajo indirecto
Costillas de cerdo, con poca carne	2-1/2 - 3-1/2 lbs.	3 – 4 horas con fuego bajo indirecto
Costillas de cerdo, estilo campestre, con hueso	3 a 4 lb.	1-1/2 – 2 horas con fuego medio indirecto

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6-8 oz.	8 – 12 minutos con fuego medio directo
Muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 oz.	8 – 10 minutos con fuego alto directo
Pollo en trozos, con hueso, pechugas	10-12 oz.	30 – 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		30 - 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, alas	2-3 oz.	18 – 20 minutos con fuego medio directo
Pollo, entero	3-1/2 a 4-1/2 lb.	1 – 1-1/2 horas con fuego medio indirecto
Gallinitas de caza	1-1/2 a 2 lb.	30 – 45 minutos con fuego alto indirecto
Pavo, entero, sin relleno	10 a 12 lb.	2-1/2 – 3-1/2 horas con fuego bajo indirecto
	13 a 15 lb.	3-1/2 – 4-1/2 horas con fuego bajo indirecto

Pescado y Mariscos	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pescado, filete o rodajas	1/4" a 1/2"	3 – 5 minutos con fuego alto directo
	1" a 1-1/4"	10 – 12 minutos con fuego alto directo
Pescado, entero	1 lb.	15 – 20 minutos con fuego medio indirecto
	3 lb.	30 – 45 minutos con fuego medio indirecto
NOTA: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada 1/2" de grosor; 8-10 minutos por cada 1” de grosor		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
Espárragos	6 – 8 minutos con fuego medio directo
Elotes (Maíz), con hojas / sin hojas	25 – 30 minutos con fuego medio directo, con hojas / 10 – 15 minutos con fuego medio directo, sin hojas
Hongos, “shiitake” o champiñón	8 – 10 minutos con fuego medio directo, shiitake / 10– 15 minutos con fuego medio directo, champiñón
Cebolla, mitad / 1/2” rodajas	35 – 40 minutos con fuego medio indirecto / 8 – 12 minutos con fuego medio directo
Papas, enteras / 1/2” rodajas	45 – 60 minutos con fuego medio indirecto / 14 – 16 minutos con fuego medio directo



WWW.WEBER.COM®

10750 01/11